

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)  
14.10.2024

"11" 10 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,88</b>	<b>30,97</b>	<b>87,50</b>	<b>723,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,41</b>	<b>35,95</b>	<b>99,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,93	3,68	38,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо варера борваллио 1/1)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,50</b>	<b>31,01</b>	<b>142,57</b>	<b>989,98</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо варера борваллио 1/1)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,57	28,88	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,53	16,63	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,35</b>	<b>34,79</b>	<b>168,67</b>	<b>1 124,18</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Блинчики жареные</b>	100	9,00	14,00	58,00	388,00	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,60</b>	<b>20,40</b>	<b>67,40</b>	<b>456,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Блинчики жареные</b>	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>27,40</b>	<b>96,40</b>	<b>625,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
15.10.2024

"11" 2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Балки	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (188,27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	25	0,83	0,72		3,70	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(молоко напиток с витаминами 400г сое пептира, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,66	99,90	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		14,23	16,55	78,00	520,28	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	25	0,83	0,72		3,70	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	6,96	12,62	36,66	296,65	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> <i>(молоко напиток с витаминами 400г сое пептира, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,66	99,90	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	39,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		15,88	17,57	87,33	571,05	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(борошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)</i>	80	1,05	3,71	5,55	69,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное сы)</i>	10	1,67	1,61		22,00	варка
268/2015	<b>Биточки мясные</b> <i>(говядина сы, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	90	12,88	12,68	15,62	228,11	запекание
465/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(лимонная пшеница, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		32,53	31,74	131,52	952,91	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> <i>(борошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, овощи консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное сы)</i>	10	1,67	1,61		22,00	варка
268/2015	<b>Биточки мясные</b> <i>(говядина сы, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
465/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	10,32	7,31	46,37	282,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(лимонная пшеница, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		39,20	37,81	162,09	1158,69	
<b>Полдник для 1-4 классов (67,71)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		10,86	11,12	62,40	391,41	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,78	63,00	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		10,96	11,12	76,18	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
18.10.2024

"Н" 10 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Энерг. ценность, ккал	Осн. метод тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод.		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
112/007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (творог мякоть, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	28,41	18,23	25,84	378,82	запекание
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,36	нет
	Итого:		<b>32,05</b>	<b>26,42</b>	<b>60,42</b>	<b>737,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
112/007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (творог мякоть, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,78	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,89	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>41,66</b>	<b>32,65</b>	<b>103,23</b>	<b>884,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	80	0,84	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, капуста перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (мясо сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	219,40	варка
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	160	2,75	5,99	15,67	130,50	варка
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>25,97</b>	<b>29,43</b>	<b>102,67</b>	<b>827,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,08	0,17	8,62	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, капуста перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,88	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (мясо сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,80	варка
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,68	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,89	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>30,94</b>	<b>38,16</b>	<b>125,66</b>	<b>1 001,23</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,76	8,00	33,60	220,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		<b>4,64</b>	<b>8,08</b>	<b>61,28</b>	<b>354,66</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,76	8,00	33,60	220,00	нет
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		<b>4,74</b>	<b>8,08</b>	<b>75,02</b>	<b>407,66</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Фолорова



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушякова

Меню (О,АР,АЦ)

17.10.2024



Согласовано:

Директор МБОУ АИ

№ "11" 10 2024 г.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность к. калл	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> <i>(сыр нарезанный школой, хлеб тостовый)</i>	75	0,63	0,72		3,70	нет
Ф	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
41/БЕСТИ 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай версоял черный)</i>	207	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,01</b>	<b>18,45</b>	<b>88,36</b>	<b>610,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> <i>(сыр нарезанный школой, хлеб тостовый)</i>	75	0,63	0,72		3,70	нет
Ф	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное)</i>	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
41/БЕСТИ 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай версоял черный)</i>	207	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,61</b>	<b>25,46</b>	<b>117,36</b>	<b>678,56</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(борюшек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,08	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купание
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)</i>	98	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, крупа в, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,31</b>	<b>35,36</b>	<b>97,67</b>	<b>849,29</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(борюшек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купание
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)</i>	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, крупа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	270	4,74	0,87	29,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	270	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,38</b>	<b>47,42</b>	<b>123,05</b>	<b>1075,24</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.71)</b>							
Ф	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	165,40	нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,32</b>	<b>6,12</b>	<b>51,20</b>	<b>275,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
Ф	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	165,40	нет
Ф	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,42</b>	<b>6,12</b>	<b>64,96</b>	<b>328,41</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова





Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
18.10.2024

11.10.2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. сахара	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
234/2016	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,84	14,40	210,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
1084/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	118,67	нет
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,78</b>	<b>17,18</b>	<b>101,81</b>	<b>837,32</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
234/2016	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	258,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1084/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	118,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	18,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,91</b>	<b>19,03</b>	<b>112,11</b>	<b>734,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, молочный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,28	8,18	172,34	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,78</b>	<b>17,78</b>	<b>114,11</b>	<b>783,14</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, молочный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,87	256,91	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>51,47</b>	<b>23,32</b>	<b>143,18</b>	<b>959,40</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57,71)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,32</b>	<b>13,00</b>	<b>67,19</b>	<b>427,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
41/ПЕЧА 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,74	1,70	11,20	65,88	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,76</b>	<b>14,70</b>	<b>78,39</b>	<b>492,88</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова