

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
18.11.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	98	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,99	30,97	87,60	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,41	38,95	99,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох луцценный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора боревалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,03	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
☉	Мороженое молочное в асс-те	70	2,78	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,50	31,01	134,61	894,96	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох луцценный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора боревалис 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
☉	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,09	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:		23,35	34,79	180,91	1 048,18	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
☉	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
☉	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,80	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
☉	Блинчики жареные	100	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
☉	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		19,30	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Фадорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О,АР)
19.11.2024



2024 г.

№ блюда по оборотной рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вегет.	Жиры	Углевод.	Среднее количество белка	Специальный технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	25	0,03	0,72		3,70	нет
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным (пшеница, кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	200/10	2,95	11,46	10,77	158,74	варка
803/2021	Какао с молоком и витаминами (молоко, напиток с витаминами 400а сое палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	1,90	0,20	9,96	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,83	64,36	нет
	Итого:		11,23	16,28	55,24	411,69	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	25	0,03	0,72		3,70	нет
174/2017	Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным (пшеница, кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	3,36	11,93	14,47	179,71	варка
803/2021	Какао с молоком и витаминами (молоко, напиток с витаминами 400а сое палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,90	0,20	9,96	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		12,38	16,88	63,14	464,11	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,06	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	280	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное свеж)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2015	Биточки мясные (говядина свеж, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,08	15,82	228,11	запекание
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	80	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,80	6,09	38,84	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (яблоко лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,96	0,09	27,02	112,86	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,08	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,83	31,74	131,52	852,31	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	98,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное свеж)	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2015	Биточки мясные (говядина свеж, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	78	0,83	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,30	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (яблоко лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,96	0,09	27,02	112,86	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,20	37,81	162,89	1156,89	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
☉	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	186,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	5,00	33,80	208,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,96	11,12	62,60	394,41	
Полдник для 5-11 классов (87.33)							
☉	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	186,40	нет
☉	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	63,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	5,00	33,80	208,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,96	11,12	76,16	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнова
К.А. Федерова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушкова Н.А.

Меню (О,АР)
20.11.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеб.	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,96	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	25,41	13,23	25,84	378,82	запекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,49	12,83	64,35	нет
	Итого:		32,65	28,42	90,42	737,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,96	7,49	14,89	138,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,00	нет
	Итого:		41,56	32,65	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,97	29,43	102,57	827,44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		30,94	36,16	128,66	1 001,25	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	81,28	354,66	
Полдник для 5-11 классов (87.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/лестия 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
355/2015	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
22.11.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,84	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,06	17,81	82,56	587,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,96	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,18	19,36	93,06	684,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,08	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,78	17,79	114,11	763,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	280	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	45,67	256,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		51,47	23,32	143,18	959,40	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	80	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		10,32	13,00	67,19	427,02	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	80	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/всп. 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	66,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		11,76	14,70	78,39	492,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова