

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
21.04.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 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 (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, помидорная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд. вкрута в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:			26,55	33,42	99,81	808,23	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, помидорная паста, филе грудки куриное с/м)	126	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд. вкрута в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:			33,14	41,44	111,58	950,35	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ луговой сухой, картофель свежий, пшеничные лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, мясо сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир ооо верора борелис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			19,91	39,55	127,28	945,24	
Обед для 5-11 классов (281.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ луговой сухой, картофель свежий, пшеничные лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, мясо сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир ооо верора борелис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			23,82	49,39	183,40	1 153,95	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м, блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Итого:			14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м, блинчики, масло растительное)	160		2,40		21,58	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Итого:			5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
22.04.2025

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)		25	5,80	7,37		90,99	нет
23/1997	Сыр	210	7,57	12,00	37,97	290,82	варка
262/1996	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		20,97	23,42	83,86	638,11	
Итого:							
Завтрак для 5-11 классов (295.20)		25	5,80	7,37		90,99	нет
23/1997	Сыр	240	8,70	12,56	43,65	323,21	варка
262/1996	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		23,33	24,06	94,17	694,09	
Итого:							
Обед для 1-4 классов (270.12)		80	0,89	3,78	5,82	60,71	нет
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жарение
АП	Сметана к первым блюдам	185	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
102/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		28,77	35,52	115,43	903,62	
Итого:							
Обед для 5-11 классов (291.18)		100	1,49	6,27	9,70	101,18	нет
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жарение
АП	Сметана к первым блюдам	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 1805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		36,89	44,57	145,70	1139,90	
Итого:							
Полдник для 1-4 классов (60.60)		60					нет
386/2007	Булочка сдобная	200					нет
376/2007	Йогурт фруктовый	100			0,00	0,01	варка
	Чай без сахара (чай ароматизированный)				0,00	0,01	
Итого:							
Полдник для 5-11 классов (70.70)		60					нет
	Булочка сдобная	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
23.04.2025

2025 г.

№ блюда по оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с яблоками (творог мягкий, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	150	19,21	15,80	37,06	372,13	запекание
АП	Повидло	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
348/07	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет
Итого:			24,33	24,21	102,58	731,48	
Завтрак для 5-11 классов (285,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с яблоками (творог мягкий, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	200	25,62	21,08	49,41	496,23	запекание
АП	Повидло	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
348/07	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			31,49	29,55	126,83	902,03	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель отварной, морковь, свекла, лук, растительное масло, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель отварной, капуста квашеная, лук, растительное масло, морковь, свекла, соль)	250	1,81	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриного с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лук репчатый, морковь, лук, растительное масло, соль, томатная паста)	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:			27,34	33,80	95,16	816,29	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель отварной, морковь, свекла, лук, растительное масло, соль)	100	1,86	10,19	8,93	134,55	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель отварной, капуста квашеная, лук, растительное масло, морковь, свекла, соль)	250	1,81	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриного с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лук репчатый, морковь, лук, растительное масло, соль, томатная паста)	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:			32,36	40,92	121,40	980,33	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
360/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			3,88	8,05	63,05	317,06	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
360/2015	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			3,88	8,05	66,81	370,06	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
24.04.2025Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	85,60	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200			0,00	0,01	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)		16,32	25,19	113,42	690,87	
Итого:							
Завтрак для 6-11 классов (265,20)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	96,40	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200			0,00	0,01	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)		8,04	14,44	60,97	407,25	
Итого:							
Обед для 1-4 классов (270,12)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лавровый порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:							
Обед для 6-11 классов (291,18)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лавровый порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:							
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:							
Полдник для 6-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:							
			1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
25.04.2025

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
71/2011	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		10,99	20,84	79,76	556,93	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,08	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		13,23	22,98	90,28	626,09	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	80	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	19,85	14,11	41,11	375,03	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		29,86	28,01	101,17	791,51	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		42,38	38,30	133,09	1 064,99	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
АП	Печенье	80	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,41	8,09	60,52	332,86	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	80	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,51	8,09	74,28	385,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шаломникова Е.В.

Федорова К.А.