

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)  
05.09.2022

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

"11" 2022 г.

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой	ГМО и БАД не используются
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>								
522/1999	<b>Горошек зеленый консервированный</b>							
271/2015	<b>Котлеты домашние с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	20	0,60		1,20	7,00	прогревание	
517/2004	<b>Макаронны отварные с овощами</b> (лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	6,00	6,60	31,80	214,50	варка	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>							
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
	<b>Хлеб ржаной</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
			23,15	26,78	90,07	700,80		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>								
522/1999	<b>Горошек зеленый консервированный</b>							
271/2015	<b>Котлеты домашние с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яйцо куриное)	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание	
517/2004	<b>Макаронны отварные с овощами</b> (лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	7,20	7,92	38,16	257,40	варка	
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
			27,31	33,58	103,09	830,08		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>								
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
289/2015	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение	
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		26,27	18,54	91,18	661,07		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>								
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
289/2015	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение	
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой с вит. С</b> (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		39,38	24,71	114,79	850,54		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>								
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание	
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение	
	<b>Итого:</b>		10,13	7,36	55,46	329,01		
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>								
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,49	3,54	68,79	333,04	выпекание	
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение	
	<b>Итого:</b>		12,29	8,54	78,39	440,02		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Н.А. Сбитнева

Я.А. Богонд

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)  
06.09.2022

Согласовано:  
Директор ИСО(А)У

2022 г.

2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
15/2007	Сыр						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	20	4,64	5,90		72,00	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Хлеб ржаной	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
15/2007	Сыр						
260/2015	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	30	6,96	8,85		108,00	нет
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
338/2015	Апельсины свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		49,12	42,81	99,14	983,55	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
269/2007	Биточки особые с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	95	15,11	19,64	11,88	287,70	запекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
	Хлеб ржаной	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		26,64	31,20	117,41	889,42	
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
Ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
269/2007	Биточки особые с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	16,82	25,10	13,26	349,50	запекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
	Хлеб ржаной	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
373/336/2015	Яблоки, фаршированные творогом (сахар, смородина с/м, творог, яблоки, яичный порошок)		32,17	38,17	146,89	1 104,95	
Ф	Сок в ассортименте	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
	Итого:	200			22,40	90,00	нет
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
373/336/2015	Яблоки, фаршированные творогом (сахар, смородина с/м, творог, яблоки, яичный порошок)		10,07	1,03	47,94	239,37	
Ф	Сок в ассортименте	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
	Итого:	200			22,40	90,00	нет
		15,10	1,54	60,71	314,05		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Я.А. Боговид

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
07.09.2022

Согласовано  
Директор АБФ (А)У

2022 г.

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод Ы	Энерг. ценность, калл	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)								
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	150	23,26	17,05	37,05	394,56	запекание		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)								
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	Итого:	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)								
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
268/2015	<b>Шницель мясной с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание		
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Хлеб ржаной</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
24/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)								
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
268/2015	<b>Шницель мясной с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
348/2007	<b>Компот из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага, сахар)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Итого:	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)								
386/2007	<b>Кефир</b>	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание		
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)								
386/2007	<b>Кефир</b>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет		
		13,30	13,09	68,40	409,90				

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Я.А. Боговид

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
08.09.2022

Согласовано:  
Директор ДПО(А)У

" 31 " 08 2022 г.

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
								к	л
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
522/1999	Кукуруза консервированная								
234/2015	Котлеты рыбные из трески с маслом (масло растительное, масло сливочное, треска с/м, соль, хлеб пшеничный)	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячение		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	Хлеб ржаной	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
522/1999	Кукуруза консервированная		20,31	17,61	85,05	587,65			
234/2015	Котлеты рыбные из трески с маслом (масло растительное, масло сливочное, треска с/м, соль, хлеб пшеничный)	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	Хлеб ржаной	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
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		
Ф	Сметана к первому блюду								
220/2003	Чахобили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	150	4,53	4,86	32,46	191,89	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка		
	Хлеб ржаной	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
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		
Ф	Сметана к первому блюду								
220/2003	Чахобили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	180	5,44	5,84	38,95	230,27	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка		
	Хлеб ржаной	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	100	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:	200	12,51	8,42	104,40	543,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Я.А. Боговид

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О.АР  
09.09.2022

Согласовано:  
Директор ИМО(А)У

2022 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используется	
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>									
622/1999	<b>Горошек зеленый консервированный</b>								
291/2015	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка с/м)	20	0,60		1,20	7,00	прогревание		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>									
522/1999	<b>Горошек зеленый консервированный</b>								
291/2015	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка с/м)	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>									
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>								
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень или сердце говяжье с/м, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
346/2015	<b>Компот из апельсинов с вит. С</b> (апельсины, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	220	22,86	17,38	28,31	373,50	запекание		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,16	0,04	16,60	68,50	варка		
	<b>Хлеб ржаной</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>									
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>								
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень или сердце говяжье с/м, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
346/2015	<b>Компот из апельсинов с вит. С</b> (апельсины, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	290	30,58	21,76	37,70	465,00	запекание		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,20	0,05	16,75	69,31	варка		
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>									
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	42,20	35,32	118,77	987,57				
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание		
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение		
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>									
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	11,84	8,36	62,39	370,82				
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание		
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение		
		14,85	10,10	88,69	502,76				

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Я.А. Боговид

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
10.09.2022

Согласовано:  
Директор ОО(А)У

2022 г.

КМО и БАД не используется

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
401/2007	<b>Оладьи</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
Ф	<b>Повидло</b>	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	20	0,06	0,02	13,00	50,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
401/2007	<b>Оладьи</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
Ф	<b>Повидло</b>	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весомой черной)	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,30	0,08	24,39	102,32	нет
	Итого:	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)						
101/2007	<b>Суп картофельный с крупой</b> (картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
230/2015	<b>Треска припущенная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, треска с/м, мука пшеничная высшего сорта, соль)	250	2,38	3,03	17,08	105,06	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	17,67	18,28	3,85	250,89	запекание
355/2015	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	150	3,27	5,78	16,01	135,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,05	0,06	32,22	134,47	варка
	<b>Хлеб ржаной</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)						
101/2007	<b>Суп картофельный с крупой</b> (картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
230/2015	<b>Треска припущенная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, треска с/м, мука пшеничная высшего сорта, соль)	250	2,38	3,03	17,08	105,06	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
355/2015	<b>Кисель из кураги с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,05	0,06	32,22	134,47	варка
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
4062007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весомой черной)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
	Итого:	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
4062007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весомой черной)	2/75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
	Итого:	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
		21/10	12,11	71,68	478,20		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Я.А. Боговид