

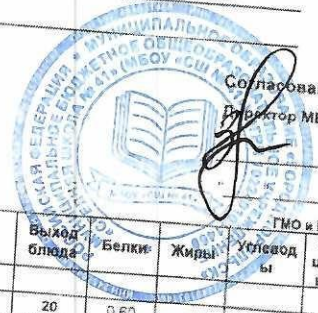
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2022 г.

Меню (О,АР)
23.05.2022

(структурное подразделение)



Согласовано:
Директор МБОУ(О)У

2022 г.

№ блюда по общепит рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (117.56)							
522/1909	Горошек зеленый консервированный						
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/ж, хлеб пшеничный)</i>	20	0.60		1.20	7.00	прогревание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	95	13.73	21.56	13.86	304.80	запекание
376/2015	Чай с сахаром	150	5.51	4.51	26.44	168.45	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0.07	0.02	15.00	60.00	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
Завтрак для 5-11 классов (173.16)							
522/1909	Горошек зеленый консервированный						
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/ж, хлеб пшеничный)</i>	30	0.93	0.06	1.95	12.00	прогревание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	110	15.30	27.40	15.46	370.00	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	6.61	5.41	31.73	202.14	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0.07	0.02	15.00	60.00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0.90	0.20	8.10	43.00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	3.16	0.40	19.32	94.00	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Обед для 1-4 классов (176.36)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные)</i>	60	1.05	3.71	5.55	59.70	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	5.49	5.27	16.53	148.25	варка
2.32/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	16.46	6.28	10.67	166.09	тушение
3.12/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3.07	4.80	20.44	137.25	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0.20	0.08	16.44	68.70	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3.58	0.45	21.74	105.75	нет
	Хлеб ржаной	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Обед для 5-11 классов (190.11)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные)</i>	60	1.05	3.71	5.55	59.70	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	5.49	5.27	16.53	148.25	варка
2.32/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	160	21.04	8.88	14.22	225.96	тушение
3.12/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3.68	5.16	24.53	164.70	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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 ржаной	2/20	2.86	0.63	16.83	85.80	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
Полдник для 1-4 классов (38.49)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	39.96	25.00	123.09	894.11		выпекание
	Сок в ассортименте	100	4.33	2.36	45.86	222.03	нет
	Итого:	200			22.40	90.00	нет
Полдник для 5-11 классов (38.49)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	4.33	2.36	68.26	312.03		выпекание
	Сок в ассортименте	2/75	6.49	3.54	68.79	333.04	нет
	Итого:	200			22.40	90.00	нет
		6.49	3.54	91.19	423.04		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Е.С. Иващенко

Я.А. Боговид

Утверждено.
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2022 г.

Меню (О,АР)
24.05.2022



Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

2022 г.

№ блюда по образцу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ДНО и БАД не используются		Основной тепловой процесс
						Энерг. ценность ккал	Энерг. ценность ккал	
Завтрак для 1-4 классов (117,56)								
552/1996	Огурцы консервированные							
289/2015	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль)	20			0,60	2,40		нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200	14,77	10,45	15,94	228,77		тушение
338/2015	Апельсины свежие							
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
	Хлеб ржаной	100	0,50	0,20	3,10	43,00		нет
	Итого:	30	2,37	0,33	14,49	70,50		нет
20		20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
			19,68	11,32	62,75	449,57		
30		30	0,24	0,03	0,51	3,90		нет
Завтрак для 5-11 классов (173,16)								
289/2015	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)							
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	275	24,75	14,79	21,31	315,93		тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
	Хлеб ржаной	2/20	3,16	0,40	19,32	94,00		нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
			33,79	19,10	77,35	617,38		
Обед для 1-4 классов (176,36)								
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)							
99/2007	Суп из овощей (бобовые зеленые консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15		варка
280/2007	Фрикадельки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	250	1,59	4,99	9,15	95,25		варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	90	12,19	24,00	12,99	316,05		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	50	9,42	0,87	3,15	22,70		варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	150	8,60	6,09	38,64	243,75		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,44	0,02	26,78	107,10		варка
	Хлеб ржаной	45	3,56	0,45	21,74	105,75		нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
			29,09	41,89	126,45	1 005,75		
Обед для 5-11 классов (190,11)								
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)							
99/2007	Суп из овощей (бобовые зеленые консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22		варка
280/2007	Фрикадельки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	250	1,59	4,99	9,15	95,25		варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	110	14,89	29,33	15,87	387,00		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	75	0,63	1,31	4,01	34,01		варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	180	10,32	7,31	46,37	292,50		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,44	0,02	26,78	107,10		варка
	Хлеб ржаной	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Итого:	2/20	2,88	0,63	16,63	95,90		нет
			36,91	52,85	158,18	1 262,88		
Полдник для 1-4 классов (38,49)								
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)							
12/2001	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	100	4,91	6,49	33,01	210,07		выпекание
348/2007	Итого:	200	1,04	0,06	30,17	126,25		варка
			5,95	6,55	63,18	336,32		
Полдник для 5-11 классов (38,49)								
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)							
12/2001	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83		выпекание
348/2007	Итого:	200	1,04	0,06	30,17	126,25		варка
			8,54	5,46	71,72	371,08		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

Е.С. Иващенко
Я.А. Боговид

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2022 г

Меню (О)
25.05.2022



Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2022 г

№ п/п	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
Завтрак для 1-4 классов (117.56)							
522/1999	Кукуруза консервированная						
318/455/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, мясо б/ж с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	0,94	11,57	11,56	190,28	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
2018	Хлеб ржаной	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			18,49	17,71	102,57	647,18	
Завтрак для 5-11 классов (173.16)							
522/1999	Кукуруза консервированная						
318/455/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, мясо б/ж с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	30	1,05	0,45	6,90	33,00	прогревание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	180	4,30	5,72	47,18	267,40	варка
ГОСТ 31805	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	3,16	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			22,95	22,04	120,98	778,33	
Обед для 1-4 классов (176.36)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,39	54,72	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский с крупой перловой (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
517/2004	Макаронные изделия отварные с овощами (лук репчатый, макаронные изделия, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	100	23,41	18,81	6,06	294,53	жаренье
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	150	0,33	6,66	31,80	214,50	варка
ГОСТ 31805	Хлеб пшеничный	200	0,17	0,04	17,60	73,90	варка
2018	Хлеб ржаной	45	3,38	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
			39,23	31,69	118,54	936,45	
Обед для 5-11 классов (190.11)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский с крупой перловой (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
517/2004	Макаронные изделия отварные с овощами (лук репчатый, макаронные изделия, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	100	23,41	18,81	6,06	294,53	жаренье
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	180	7,20	7,92	38,16	257,40	варка
ГОСТ 31805	Хлеб пшеничный	200	0,17	0,04	17,50	73,90	варка
2018	Хлеб ржаной	2/30	4,74	0,67	28,08	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
			39,23	31,68	118,54	936,45	
Полдник для 1-4 классов (38.49)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Итого:						
			5,20	4,54	50,05	263,30	
Полдник для 5-11 классов (38.49)							
408/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Итого:						
			7,70	6,77	66,84	360,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Высший специалист отдела бухгалтерии:
Производящий производство:

Е С Иващенко
Я А Боговид