

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
21.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А)

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

И.В. Мухомова

№ блюда по Сборнику рецептур		Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность калор	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)								
376/1996	Поджарка из птицы (пик речной, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки курицы с/м)	100	17,04	28,17	6,00	347,71	жаренье	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высокогорный)	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	806,23		
Завтрак для 5-11 классов (265.20)								
376/1996	Поджарка из птицы (пик речной, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки курицы с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,75	202,14	варка	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высокогорный)	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 (картофель, лук, морковь, свекла, пшено, пик речной, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, пик речной, морковь, соль)	10	2,00	0,98	1,60	варка		
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в паре сое варка борелит 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание	
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	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	
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в ас-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет	
	Хлеб пшеничный	45	3,58	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 (291.18)								
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	16,40	6,52	196,67	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук, морковь, свекла, пшено, пик речной, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, пик речной, морковь, соль)	10	2,00	0,98	1,60	варка		
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в паре сое варка борелит 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	
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в ас-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет	
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,93	85,80	нет	
	Итого:		23,82	49,39	153,40	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)	150		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:

Заказывающий производство:

Шалюшкова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

22.04.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

И.М.И.И.

№ 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)							
23/1997	Сыр	25	5,90	7,37		90,99	нет
262/1996	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,57	12,00	37,97	290,82	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао-напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			20,87	23,42	83,66	638,11	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
23/1997	Сыр	25	5,90	7,37		90,99	нет
262/1996	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	8,70	12,56	43,65	323,21	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао-напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			23,33	24,05	94,17	694,00	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе курицы, куринье с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
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)	165	12,65	17,31	10,03	283,08	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			28,77	35,52	115,43	903,82	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе курицы, куринье с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
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)	195	16,90	21,80	23,60	359,18	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			36,89	44,57	145,70	1.139,00	
Полдник для 1-4 классов (90,80)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
378/2007	Чай без сахара (чай высокогорный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:					0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
378/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай высокогорный)	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.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
23.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

М.В. Миникова

16.04.2025 г.

2025 г.

ПАО в БД не используется

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основное технологич. приготовление
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,35	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с яблоками (творог ванильный, 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 (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
11807	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	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	14,35	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с яблоками (творог ванильный, 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 (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
11807	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,63	85,80	нет
Итого:			31,49	29,65	126,63	902,03	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (без лука) (картофель вареный, консервированный, морковь, свекла, огурцы консервированные, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста белокочанная, вареный рис, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, консервированные, соль)	250	1,91	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	хитачивание
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с.м., лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриного с.м. с.м., хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,56	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, вареный рис, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	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
100-1	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,76	нет
31805	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,43	0,32	8,42	42,90	нет
2018	Итого:		27,34	33,80	99,16	816,29	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной (без лука) (картофель вареный, консервированный, морковь, свекла, огурцы консервированные, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста белокочанная, вареный рис, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, консервированные, соль)	260	1,91	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	хитачивание
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с.м., лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриного с.м. 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, вареный рис, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	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
100-1	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
31805	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,63	85,80	нет
2018	Итого:		32,36	40,92	121,40	990,33	
Полдник для 1-4 классов (60,80)							
АП	Печенье	50	3,75	6,00	33,50	220,00	нет
350/2016	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 весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			3,88	6,05	53,05	317,08	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	6,00	33,50	220,00	нет
350/2016	Джем фруктовый порционный 20г Кисель из вишни свежемороженой (вишня с.м., кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			3,88	6,05	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)
24.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А) _____

Ш.А.И.М.И.К.О.В.
24.04.2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность калл	Основная технологическая 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	339,00	выпекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		16,32	25,19	113,42	690,87	
Завтрак для 5-11 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	98,40	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		8,04	14,44	60,97	407,28	
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, яичный 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	96,00	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:		42,58	10,61	117,60	797,38	
Обед для 5-11 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, яичный 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)	130	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	96,00	варка
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:		54,71	21,76	147,77	992,04	
Полдник для 1-4 классов (60.50)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	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:			1,00	22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	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:

Шаломникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
25.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А) ШМЛ №1

И.В. Шинникова
25.04.2025

"16" 04 2025 г.

ГМО и ВД не используются

№ 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)							
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)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			10,99	20,84	79,76	556,93	
Зантрак 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	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			13,23	22,98	90,26	628,09	
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	0,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный 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 (грудка рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженных (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			29,88	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, пшеничный 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 (грудка рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженных (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,90	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			42,39	38,30	133,09	1 064,99	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,41	8,09	60,52	332,86	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	20	0,10	0,05	13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,61	8,09	74,28	385,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
26.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А) *М.В. Шолопников*

26.04.2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриного с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	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
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:		31,12	17,84	60,47	534,40	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриного с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	18,42	8,30	270,80	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	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
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:		38,06	23,55	67,18	634,55	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, картофель свежий, крупа рисовая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
348/2007	Компот из кураги (листья лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,11	41,15	98,66	868,27	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, картофель свежий, крупа рисовая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	260	18,74	45,20	25,33	584,06	тушение
348/2007	Компот из кураги (листья лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,61	58,25	122,73	1135,87	
Полдник для 1-4 классов (80,80)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,62	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,42	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолопников Е.В.
Шолопников Е.В.
Федорова К.А.