

2024 г.

02.12.2024



Ивашенко Е.С.
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (Д)

02.12.2024



№ 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)							
376/1996	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,80	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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:			28,75	33,73	65,75	676,57	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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:			33,34	41,75	77,52	820,69	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (пук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо аврора)	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
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	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:			12,94	27,42	88,51	655,26	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (пук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо аврора)	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
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:			18,32	31,91	112,31	804,71	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
Итого:			13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
Итого:			15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

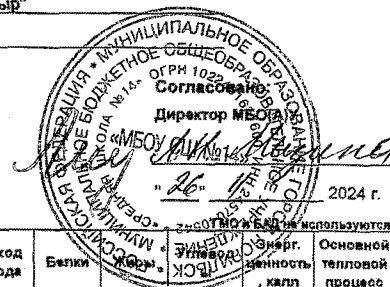
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)

03.12.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб.	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		14,25	16,65	78,00	520,29	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		15,85	17,57	87,33	571,05	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	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, помидорная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное 300г)	10	1,87	1,61		22,00	варка
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	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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:		31,98	35,5	131,42	984,36	
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	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, помидорная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное 300г)	10	1,87	1,61		22,00	варка
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	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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:		41,06	44,27	163,07	1226,57	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	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:

Иванченко Е.С.

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
03.12.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	160	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		30,19	28,77	54,95	602,75	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,00	38,64	64,47	765,31	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	60	1,05	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)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
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	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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:		31,76	36,43	116,21	918,76	
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)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
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	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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:		40,84	44,2	147,86	1160,97	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

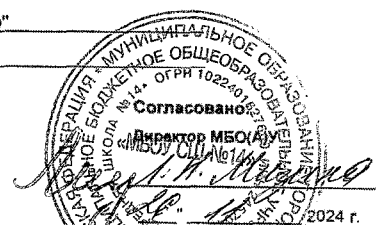
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О,АР)

04.12.2024



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб.	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,05	26,42	90,42	737,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	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 весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,83	16,83	85,90	нет
	Итого:		41,56	32,65	103,23	864,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы 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	кипячение
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 свежемороженых (кислота лимонная, 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, огурцы 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	кипячение
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 свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,90	нет
	Итого:		30,94	36,16	125,66	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	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
378/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	Кисель из кураги	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
378/2007	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:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

Ивашенко Е.С.
К.А. Федорова
Заведующий производством

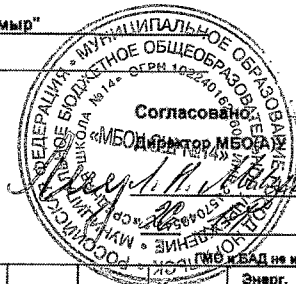
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)

04.12.2024

2024 г.



Согласовано

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

МБОУ СОШ №14

№ 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)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Итого:			24,20	28,35	75,81	643,74	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			33,66	35,09	93,19	803,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	107,58	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:			33,22	28,45	61,20	635,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,82	7,13	14,12	129,07	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:			38,99	33,29	82,31	806,75	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
Итого:			1,44	0,46	20,01	93,45	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
Итого:			1,64	0,66	24,91	116,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

Ивашенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О)

05.12.2024



№ 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 (168,27)							
21/2019	Закртытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкаты, хлеб тостовый)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
1/ЕСТН 20	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,80	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
1064/1996	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
	Итого:		26,58	28,8	148,76	899,19	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
21/2019	Закртытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шкаты, хлеб тостовый)	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
47/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,80	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
1064/1996	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
	Итого:		31,08	35,8	177,76	1088,19	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
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
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
396/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		30,04	35,74	97,12	837,06	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
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
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,98	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,00	48,51	122,47	1 059,74	
Полдник для 1-4 классов (97,71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
54-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимона, сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка
	Итого:		5,35	6,12	54,78	290,39	
Полдник для 5-11 классов (97,33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
54-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимона, сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка
	Итого:		5,45	6,12	68,54	343,39	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Е.С. Иващенко

К.А. Федорова

С.М. Пилипенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (Д)
05.12.2024



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)							
376/1996	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
339/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		24,26	33,67	61,70	648,42	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
376/1996	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,26	434,64	жаренье
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
339/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,79	41,63	72,16	785,27	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/456/2 003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	161,25	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		24,93	26,75	96,28	721,96	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/456/2 003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,79	33,15	125,44	937,04	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Е.С. Иващенко

К.А. Федорова

С.И. Иванова
Е.М. Иванова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О)

06.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

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)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (павловый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	185	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
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
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		11,20	19,33	85,63	565,23	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (павловый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,63	15,15	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	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	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:		14,02	22,08	97,02	645,97	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустка свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	Сердце в соусе (павловый 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:		40,15	17,99	117,24	770,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустка 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, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	Сердце в соусе (павловый 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	46,67	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:		51,87	23,52	146,31	976,40	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:		11,77	14,63	69,50	456,62	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
17/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:		13,21	16,33	80,70	522,48	

Приятного аппетита!

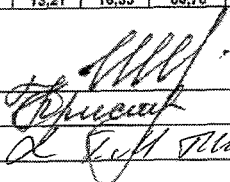
Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

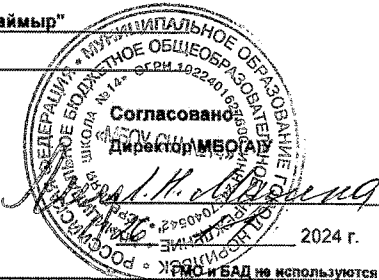

Е.С. Ивашенко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (Д)
06.12.2024



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
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
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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:		22,83	13,99	54,27	438,06	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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:		26,44	15,13	63,41	498,21	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет
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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,00	6,24	5,52	159,65	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 без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:		39,54	17,78	99,31	698,44	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста 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, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		51,23	23,32	128,37	804,71	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

А.М. Пущенко

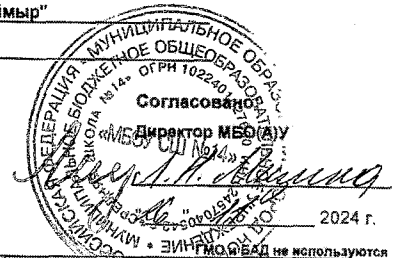
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О,АР)

07.12.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	36	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			21,89	16,96	87,27	670,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:			32,94	20,01	105,78	742,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:			36,05	37,26	98,25	872,74	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	176	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
Итого:			48,82	54,80	121,80	1 172,25	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			21,12	12,95	45,56	384,09	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,84	62,56	427,89	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			26,16	15,84	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

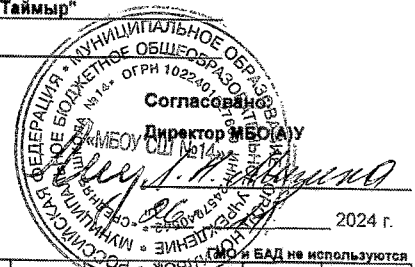
Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (Д)
07.12.2024

№ 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)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весомой черной)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:		21,82	16,95	72,28	510,79	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весомой черной)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:		32,87	20,00	90,79	683,17	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лапшевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лапшевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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:		38,14	37,61	91,76	859,97	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лапшевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лапшевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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:		49,18	51,98	110,73	1 109,59	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

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

Ивашенко Е.С.

К.А. Федорова