

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР, АЦ)

14.04.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	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:			37,20	20,81	114,14	732,97	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсевой чёрный)	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:			44,25	24,43	128,16	908,41	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зелёный консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:			11,34	16,25	59,76	437,46	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зелёный консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженной (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:			14,57	24,32	78,08	596,84	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
Итого:			9,00	14,00	58,00	338,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
Итого:				2,40		21,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

Федорова Е.П.

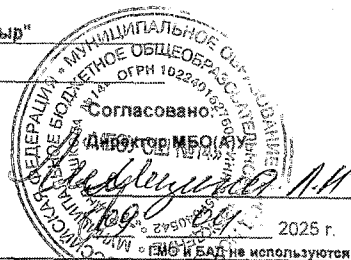
Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (Д)

14.04.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,89	23,35	4,35	311,93	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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:		34,19	30,29	74,01	712,09	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,58	30,11	4,35	399,69	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
гост	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,83	38,34	86,57	872,10	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:		46,33	40,36	50,43	757,38	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,11	47,86	69,79	934,16	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Федорова Е.Р.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)

15.04.2025

2025 г.

Согласовано
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		19,68	21,62	73,74	574,04	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		33,05	31,96	66,43	689,75	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	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:		30,65	31,59	116,92	877,89	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	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:		36,58	38,09	143,16	1 065,78	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	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.

Федорова Е.Т.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (Д)
15.04.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	Говядина духовая без муки (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		31,29	32,38	53,67	637,58	
Завтрак для 5-11 классов (285,20)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	Говядина духовая без муки (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		32,52	32,45	58,50	661,08	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лапша, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,56	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых без сахара (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		29,04	32,02	105,25	831,00	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лапша, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых без сахара (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		34,61	38,59	133,97	1 028,02	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточный черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточный черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Подпись
Федорова Е.В.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР)

18.04.2025

2025 г

Согласовано:

Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
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
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,89	28,32	89,46	753,77	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
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
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	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
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,12	35,40	107,82	934,29	
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 (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,19	38,09	111,32	945,51	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,80	49,66	137,14	1 171,42	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	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:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	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:		4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова Е.А.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (Д)

16.04.2025

2025 г.

Согласовано

Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:		19,82	18,17	35,66	390,28	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,81	25,62	40,81	511,53	
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 (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	208,25	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной 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:		35,19	38,09	96,35	885,86	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,87	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной 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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,80	49,65	122,17	1 111,57	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Федорова Е.Г.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О)

17.04.2025

08 04 2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А) №

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

1022-0102-0102

№ 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
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,79	19,13	84,29	563,14	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый 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	4,72	15,15	19,89	235,68	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	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:		14,61	21,88	95,68	643,88	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа 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
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		29,88	24,63	110,35	792,02	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа 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
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,38	33,38	143,73	1 057,29	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.

Федорова К.А.

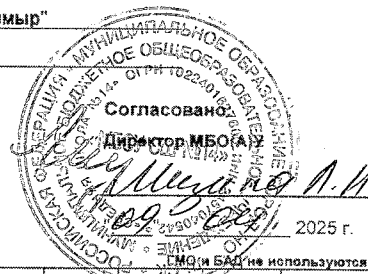
Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (Д)

17.04.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
71/2011	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лещевый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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:		11,72	19,11	69,29	503,15	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лещевый 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	4,72	15,15	19,89	235,65	тушение
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 (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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:		14,54	21,86	80,68	583,89	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лещевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м с/ж)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	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:		29,86	24,66	95,14	726,42	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лещевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м с/ж)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	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:		42,16	33,31	128,52	991,69	
Полдник для 1-4 классов (80,80)							
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 (70,70)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	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:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

М. Федорова Е. П.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О, АР, АЦ)

18.04.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	Повидло	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вессовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		14,83	23,44	105,93	636,42	
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 б/начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
АП	Повидло	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
	Ежевика с сиропом (ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вессовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		5,87	11,85	54,43	345,90	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,63	111,24	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	15,45	19,67	37,96	391,68	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,46	27,18	112,64	858,99	
Обед для 5-11 классов (291,16)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,63	111,24	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	22,23	24,48	49,70	509,52	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		37,80	32,57	149,19	1 129,10	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай вессовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай вессовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,74	8,06	75,02	407,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Подпись: *М. Федорова*

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (Д)

18.04.2025

2025 г

Согласовано

Директор МБОУ

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с м б/к)	200	18.04	13.30	18.60	271.39	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай вешовой черный)	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:		22.24	14.35	51.31	431.80	
Завтрак для 5-11 классов (255.20)							
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с м б/к)	275	26.65	19.07	24.79	385.06	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай вешовой черный)	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:		32.08	20.19	62.34	568.97	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
75/2007	Икра свекольная /без сахара/ (лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)	60	1.12	4.56	6.04	70.17	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1.91	5.35	13.83	111.24	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с м, хлеб пшеничный)	220	15.45	19.87	37.96	391.68	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных без сахара (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:		27.16	31.68	90.00	758.13	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
75/2007	Икра свекольная /без сахара/ (лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)	100	1.95	7.61	10.52	119.08	тушение
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1.91	5.35	13.83	111.24	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное 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	кипячение
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с м, хлеб пшеничный)	290	22.23	24.48	49.70	509.52	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных без сахара (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:		37.38	40.07	121.86	1003.04	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0.40	0.40	9.80	47.00	нет
355/2015	Кисель из кураги без сахара (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага)	200	1.05	0.06	17.25	74.62	варка
	Итого:		1.46	0.46	27.05	121.62	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Яблоки свежие	160	0.60	0.60	14.70	70.50	нет
355/2015	Кисель из кураги без сахара (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага)	200	1.05	0.06	17.25	74.62	варка
	Итого:		1.65	0.66	31.95	145.12	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Инженер-технолог
Ведущий специалист
Заведующий производством

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

СММ № 14 (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (О)

19.04.2025

2025 г.

Согласовано

Директор МБОУ(АУ)

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб.	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
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	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	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:		22,51	22,59	75,85	606,71	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
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	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	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	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,02	29,24	85,22	717,78	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель свежий, морковь, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
99/2007	Суп из овощей (картофель свежий, морковь, свекла, 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	кипячение
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		15,61	36,00	90,08	753,29	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель свежий, морковь, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
99/2007	Суп из овощей (картофель свежий, морковь, свекла, 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	кипячение
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	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:		19,73	42,61	114,33	925,96	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (печень свиная, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье, яйца с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	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 (печень свиная, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье, яйца с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист
Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Федорова К.А.



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

Писаренко А.С.

Меню (Д)
19.04.2025

2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриного с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	107,58	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай ароматизированный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:			21,30	22,53	56,76	524,19	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриного с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,92	7,13	14,12	129,07	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай ароматизированный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:			24,59	29,18	65,31	630,62	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
99/2007	Суп из овощей (огорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (клубника лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:			16,07	26,83	71,33	598,05	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
99/2007	Суп из овощей (огорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (клубника лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:			19,15	32,34	95,19	769,99	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
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 (70.70)							
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

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист

Федорова К.А.

Заведующий кафедрой

Подпись: [Подпись]
[Подпись]