Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (О,АР,АЦ) 22.01.2024

Contracobano:

№ блюда		·			MY STRIP	БАДН е ис	попьзуются
по Сборнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход	Белки	Жиры	Углеводы		Основной тепловой
рецептур		блюда		sumpos.	\$ 12/00 CHD1	, калл	процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
347/2021	Котлеты школьные с маслом	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	(зовядина сл., масло растительное, масло опивочное, соль, филе окорске куриное сли бл., хлеб пиеничный) ' Макаронные изделия отварные	150	5,51		700.44	400.45	$\overline{}$
	(макеронные изделия, масло слиеочное, соль)	150	9,31	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовай 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 :
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет.
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0.32	8,42	42,90	нет
لــــا	Итого: Заптрак пра 5 44 кразова (247.96)		25,33	22,50	86,68	655,46	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86) Котлеты школьные с маслом	<u> </u>		·		 	. 4 /
347/2021	(вовядина СМ, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный).	110	17,30	22,47	- 13,96	, 329,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные	180	6,61	5.41	31,73	202.14	варка
376/2015	(маквронные изделия, масло сливочное, соль) Чай с сахаром	200/15	0.07		45.00	00.00	· · · ·
	(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
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,41	29,02	98,23	775,53	, ,
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Обед для 1-4 классов (252.44)			·		-	
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью	60	0,79	1,95	3.88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый пист, лух регнатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Порядина отварная совть, портовы идель турный поряды и порядинательное, можное, коль) [совядина отварная [совядия од, лук регуатый, морков, соль)	. 10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили кислота пумонная, паеровый лист, лук репчатый, месло рестительное, мука пщеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль,	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	момельнея песте) Каша гречневая рассыпчатая (крупе гречневая, маспо спивочнов, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	притив едический компо списочной, силь) КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ [мислота ліцонная, секар, сухофрукты]	200	0,66	0.09	27.02	112,85	варка
FOCT.	Хлеб пшеничный	45	3,56-	0,45	21,74	1,05,75	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1.43	0.32	8,42	42,90	нет
	Итого:		. 47,13	29,13	124,96	965,69	
	Обед для 5-11 классов (272,13)						
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капусты смежев, кислоте лимоннея, место растительное, морковь, сехёр, боль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	, нет
102/2007	Сул Картофельный с бобовыми [ворхх пущенный сухой, картофель севжий, павровый листи, рух региятый, масло растительное, морковь, солы)	250	5,49	, 5,27	16,53	148.25	варка
241/2007	Говядина отварная	10	2,00	0,98	1	16,80	варка
	[адеядина см., лук репчатый, моржовь, соль) Чахохбили	1			 		
220/2003	(кислота пимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пирничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль,	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	момелина пасте) Каша гречневая рассыпчатая	180	10.32	7.31	46.37	292,50	варка
349/2015	гоупа грочиевая, масло сливочное, соль) Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
FOCT	(кислота пиноннел, сохор, сухофрумпы) 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 '
2010	Итого:	1	56,08	34,51	152,39	1 159,94	1
- 2	Полдник для 1-4 классов (55.09)						1.
Ф	Печенье	100	7,60	18.00	66,00	461,00	нет
ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6.40	9,40	118,00	нет
	Итого: Полдник для 5-11 классов (55.09)	\	13,20	24,40	75,40	579,00	-
Φ.	Печенье	150	11;40	27,00	99,00	691,50	нет
ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9.40	118,00	Her
	Итого:	1	17,00	33,40	108,40	809,50	
	And the second s	- 1		,			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Ol X

Н.А Ушакова

2024 r

Меню (Д) 22.01.2024

Cornaconand Corner of the Cornaconand Corn

ГМО и БАД не Ме блюда л Сборнику рецептур Основной - SHOPE! Выхол Наименопание и краткая жерактеристика блюда блюди , кали процесс Завтрак для 1-4 классов (168.27) Плов из говядины 265/2007 200 18,73 18,17 (завябина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная 39,98 варка Чай без сахара 200 0.00 0.01 варка (чай весовой черный 338/2016 Яблоки свежие 100 0,40 0,40 9,80 47,00 Her гост 31805 Хлеб пшеничный 30 2.37 0.33 14,49 70,50 Хлеб ржано-пшеничный 20 , 1,43 0,32 8,42 42,90 нет 22,93 19,22 72,69 558.41 ... Завтрак для 5-11 классов (247.86) Плов из говядины (зовядина с/м, крупа рисовая, лук репчатыю, масло растительное, морковь, соль, томат 265/2007 275 27,48 26.76 53,16. 536,37 варка паста Чай без сахара 376/2007 0.00 0.01 варка (чай весовой черный) 338/2015 47,00 Яблоки свежие 10Ò 0,40 0,40 9,80 HOT гост 31805 Хлеб пшеничный 2/20 3,60 0.40 19.32 94,00 HOT 2018 Хлеб ржано-пшеничный 20 0,32 8,42 42,90 1.43 HOT 32,91 27,88 90,70 720,28 100 m Обед для 1-4 классов (252.44) Салат из белокочанной капусты с морковью. 45/2007 60 3,00 0.08 0.43 29.12 нет (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль) Суп картофельный 97/2007 17,07 250 2,17 2,95 103;41 варка (картофель сеежий, паеровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Говядина отварная 10 241/2007 \$ 165. 2.00 0.98 16.80 варка асеядина с/м, лук репчатый, морковь, соль) Чахохбили без муки 220/2003 (кислота лимонная, лаеровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная 150 22,34 302,81 тущение 20,88 4,35 паста, цыплята бройлеры с/м) Каша гречневая рассыпчатая 150 8.60 6,09 38,64 243,75 варка (крупа гречневая, масло сливочное, соль) Компот из смеси сухофруктов без сахара 200 0.44 0,02 11.81 47,25 варка (кислота лимонная, сухофрукты) 45 3.56 0.45 21,74 105,75 гост 31805 Хлеб пшеничный HOT Хлеб ржано-пшеничный 20 1,43 0,32 8,42 42.90 Итого: 39,15 36,15 102,47 891,78 Обед для 5-11 классов (272.13) Салат из белокочанной капусты с морковью 45/2007 100 0,13 5,01 0,71. 48,53 Het (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное; морковь, соль) Суп картофельный ... 2,17 17,07 103,41 варка картофель свежий; лавровый лист; лук репчатый, масло растительное, морковь; соль Говядина отварная -10 0,98 16,80 241/2007 2,00 варка `;!:· (говядина с/м, лук репчатый, морковь; соль): Чахохбили без муки 220/2003 тушение 175 27,56 30,09 4,35 399,37 (кислота лимонная, ласросый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста іцыплята бройлеры с/м) Каша гречневая рассыпчатая 7.31 46:37 180 10.32 292,50 302/2007 варка (крупа гречневая, масло спивочное, соль) Компот из смеси сухофруктов без сахара 47.25 200 11:81 349/2007 D.44 0.02 BSDK8 кислота пимонная, сухофрукты) 2/30 4,74 0,67 28,98 141.00 TOCT 31805 Хлеб пшеничный HeT 2/20 2,86 0.63 16,83 85,80 HOT Хлеб ржано-пшеничный 50,21 47,65 126,13 1 134,66Полдник для 1-4 классов (55:09) 8,10 0.20 43.00 100 0.90 нат Апельсины свежие 387/2003 Компот из клубники свежемороженной без сахара 14,05 0.04 200 0.17 2,83 варка (киспота лимонная, клубника с/м) 1,07 0,24 10,93 57,05 Полдник для 5-11 классов (55.09) 150 0.30 12.14 64,50 HOT 338/2015 Апельсины свежие 1.34 Компот из клубники свежемороженной без сахара 2.83 14,05 Bapka 200 0,17 0,04 (киспота лимонная, клубника с/м) Итого: 14.97 78,55 1.51 0,34

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

學學學學

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

К.А Федорова

(experience normanement)

Утверждено: Начальник отдела общественного питания Н А Vin

Н.А Ушакова

23.01.20

Меню (O,AP) 23.01.2024



No Grioga	2 11			FMO	и БАД не ис	попъзуются
во по Сборнику рецептур	Выход блюда	Белки	Жиры	Угдевод-	Энерг. денность	Основной Угентовой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)			-	1000	Y Kann	процесс
3/2007 Бутерброд с сыром	1/50	5,75	9.42	15,46	170,59	нет
(масло слизочнов, сыр е вссортименте, хлеб пшаничный) 182/2007 Каша молочная пшенная с маслом сливочным	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
(прупа-личенная, масло сливочнов, молоко, сахар, соль) 603/2021 Какао с молоком и витаминами	200	2,90	3,20	<u> </u>		
(кажао непшток с ейтаминами 400е соо папштра, молоко, сахар) 338/2015 Мандарины свежие]			14,68	99,90	варка
Ф Печенье	100	0.80	9.00	7.50. 33,00	38,00 230,50	нет
Итого:	1	20,76	33,54	107,69	823.99	,
Завтрак для 5-11 классов (247.86)	1 :		00,00	141,000	029,00	
3/2007 Бутерброд с сыром (масло сливочнов, сыр в ассортименте, хлеб пиейичный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	HệT '
82/2007 Каша молочная пшенная с маслом сливочным	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
(крупа пиениал, масло сливочное, молско, сахар, соль) 103/2021 Какао с молоком и витаминами	200	2,90	3.20	14,68	99,90	варка
(какао кыпитик с витаминами 400а соо палитра, молоко, сакар)" 38/2015 Мандарины свежие	100	.0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф Печенье	60	3,80	9.00	33,00	230,50	нет
Итого:		20,61	34,89	105,95	828,32	
Обед для 1-4 классов (252.44)						
24/2003 Салат Мазайка	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
картофель свежий, кукурува зерно консервированная, масло растительное, морковь, озурши консервированные, соль) вз/2015 ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
(капуста свежая, картофель свежий, павровый пист, пук регчятый, маспо растительное, морковь, соль, томатная паста): Ф Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
186/2017 ПТИЦА ОТВАРНАЯ (пук реплатный, соль, филе арудки куриков с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
63/2003 КОТЛЕТЫ ЗДОРОВЬЕ С МАСЛОМ (совядила см., лук репчэтый, масло рестительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пиеничный, яичный порошок)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
10/2007 Картофель отварной (картофель севжий, масло сливочнов, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
56/2021 Овощи отварные	50	1,50	1,30	5,00	37,50	• варка
04/2021 Кисель с витаминами	`200		ļ	 	 	варка
ГОСТ Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	. нет
хлео ржано-пшеничныи	20	1,43	0,32	.8,42	42,90	нет
Итого:	<u> </u>	26,45	38,12	70,28	737,55	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Обед для 5-11 классов (272.13)		1		-	<u> </u>	<u> </u>
74/2003 Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, изсла растительное, морковь, озурцы хонсервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015 Щи из свежей капусты с картофелем (карусты с картофелем) (каруста свежай, картофель свежий, лавровый пист. лук репчатый) масто растительнов, морков, соль, томатива паста)	250	1.77	4,95	7,90 ,	89,75	варка
88/2017 Птица отварная (пук рапчатый, саль, филе эрудаг курико сал)	10	1,87	-1,61	1	22,00	варка
Ф Сметана к первому блюду	_10	0,25	1.00	0,45	11,90	килячение
63/2003 КОТЛЕТЫ ЗДОРОВЬЕ С МАСЛОМ (довядила СМ, лук репчатый, масла растительное, масла слукочное, морковь, ссль, хлеб пинекичный, явиный порошок)	. 110	. 14,80	26,40	6,54	322,91.	залекание
10/2007 (картофель отварной (картофель отварной (картофель отварной)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
56/2021 Овощи отварные	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Пермь (масло сливочнов, смесь овощная см., соль) 04/2021 КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ	200	1,-		 		варка
гост Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805. Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:	· · , ,	32,04	48,80	93,33	948,48	ļ
Полдник для 1-4 классов (55.09) _{479 спр.} Булочка Абрикосинка	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
Горожки сухие, кураза, масле распідпельног, молоко, мука пшеничная высиній сорт, сахар, соль, яичный порошлік) 86/2007 ИОГУРТ ФРУКТОВЫЙ	200	6,54	5.00	33,60	206,00	тэн тэн
Итого:	-	14,96	17,50	96,36	600,00	1
Полдник для 5-11 классов (55.09)	1		1	1 .	T	1
479 спр Булочка Абрикосинка (дожжи сухие, курэза, йзсло рэстительное, молоко, мука лішейччня высший сорт, сахар, соль, личный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007 Иогурт фруктовый	200	6,54	5.00	33,60	206,00	нет
Итого;		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведущий производством:

Н.А Ушакова

Меню (Д) 23.01.2024

Cornacosano:

Disperso MEO(A)Y

Ne блюда					<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	2) THO		2024 г. попъзуются
по Сборнику рецептур		Нациенование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		Основной тепловой процесс
	3 Бигус с говя	автрак для 1-4 классов (168.27)						
329/2021	(голядина с/м, капуста свежа	я; пук репчетый, месло рестительное, морковь, соль, томеныея песте)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
382/2007	Какао с моли	эком без сахара	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015 FOCT	Мандарины	CBOXIO	100	0,80	.0,20	7,50	38,00	нет
31805-	хлео пшени Хлеб ржано-	НЕЙ	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Итого:	IIMQUN JUDIN	20	1,43	0,32	8,42 38,26	42,90 450,42	нет
	38	втрак для 5-11 классов (247.86)	,		2.,,,	00,20	700,42	
329/2021	Бигус с говя	ДИНОЙ В, лук регчаный, меспо распительное, морковь, соль, томативл песте)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
382/2007	Какао с мол	оком без сахара	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	(како порошок, молоко) Мандарины	СВежие	1.00	0,80	0.20	7,50	38,00	HeT
TOCT 31805-	Хлеб пшени	ный серезь	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	Her
2018		пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	H e t
	Итого:	Обед для 1-4 классов (252.44)		32,82	29,21	43,40	571,70	
24/2003	Салат Мазай		60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
* *g- *%**)		верно консервированнай, масло распилальной, морковь, свурцы консервированные, соль) И. КАПУСТЫ С. КАРТОФЭЛӨМ						
88/2015	(капуста сважая, картофель	Евежції, лекровый іністі, тук регічетікії, інесто рестительное, морковь⊹соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
. Ф., .: оположе	Птица отвар	рвому блюду ная	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	(лук репчетый, соль, филе ы	ydku kiphinos chii)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина от	Baphas Trive pairwania (7, moproes, cons.)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2007	Картофель		100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	Овощи отва	PHLIE	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2007	(месло описачное, смесь ово Компот из с	зежих яблок без сахара	200	0,10	0.10	2,46	11,80	. варка
FOCT.	Хлеб пшени		45	3,56	0.45	21,74	105.75	нет
31805 2018		пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
ray wall a	Итого:			40,38	41,03	67,45	807,97	
1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Салат Мазай	Эбед для 5-11 классов (272.13)						
24/2003	(картофель свежий, кукуруз	Берно консереционанива, масло распштальное, моркось, окурцы консереционанные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	(капуста свежал, картофаль	ри капусты с картофелем севкий ликровий пист пусрегнений желе рестипейное, иорков, соль, тометная песта	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отвар	ная	,10	1,87	1,61		22,00	варка
Φ		уди пушное сму Врвому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина от	варная	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2007	Картофель	при	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
3.03.34	(картофель свежній, месло с	rijeo irioe; corie)		-	2,08	8,00	-	
Пермы	(месло спиночное смесь оно	Бежих яблок без сахара	80	2,40		1 1 1 2	60,00	варка
342/2007	(secondaria magnation of irrari)		200	0,10	0,10	2,46	11,80	Bapka
4 1000	Хлеб пшени Хлеб ржано	HIN THE	2/30	4,74 2,86	0,67	28,98 16,83	141,00 85,80	нет
2018	Итого:	и допумент		47,47	48,35	89,88	992,16	1.93
782 1931		олдник для 1-4 классов (55.09)						1 de 1 de 1
171/2015	Каша:гречне	вая рассыпчатая с молоком	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
ار کار کرد. داد کار در داد	Итого:	And the second s	1	13,52	7,40	47,96	313,41	
		олдник для 5-11 классов (55.09)						
171/2015	Каша гречне	вая рассыпчатая с молоком	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
tone	Итого:			15,78	8,63	55,95	365,64	4

Приятного авцетита!

Заведующий производством:

Н.А Ушакова

2024 r.

Меню (O,AP) 24.01.2024

Cornacebano:

Auperton

MEO(A)

№ блюда	Firm the second				PACY INION	n Hinting no	пользуются
по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ненност ненност ь, калл	Основной тепловой процесс
bedelitab	Завтрак для 1-4 классов (168.27)					,	*******
1/2007	Бутерброд с маслом [мвло спизочно, хлеб пшеничный]	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	привата описичное, кнее привничный) Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масто списочное, молоко сеущенное, сехар, сметана, соль, теорог, хлеб пшеничный, ячуный порошок).	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ессовой 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
	Итого:		35,44	30,80	83,74	758,96	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)					,	
1/2007	Бутерброд с маслом [мэсле сливечнов, хляб пиненичный]	-1/40	2,36	7,49	14.89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа менная, масло описучное, молоко скущенные, сахар, сметане, соль, творое, хлеб писеничный, януный порошок)	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сехер, чей восовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	,62,00	варка
338/2015		- 100	0,90	0,20	. 8,10	43,00	нет
	Итого:	1	40,76	34,57	89,29	844,49	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
39/2007	Салат Школьный (серошек зеленый консервированный, лук репчатый, маспо растительное, сеурым консервированные, свекта, соль)	60	0.87	5,06	. 4,07	65.52	варка
99/2007	Суп из овощей (серошек зеленый консервированный, катуста свежей, картофель свежий, павровый пист, пук репчатый, масло растительное,	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	морковь, соль). Говядина отварная	10	2,00	0,98`		.16,80	варка
. Ф	(соеядина сул, пук репчетый, морков, соль) Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы [картофель сосжий, пеоровый лист, лук репчатый, масто растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе октрона куриное сън бж.)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов	200	0.19	0,05	1,80	9,12	варка
CT:31805-	(мандарины, сахар) Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75,	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2.86	0,63	16,83	85,80	нет
· · '	Итого:		26,10	23,61	69,98	618,91	
\ <u>-</u>	Обед для 5-11 классов (272.13)	ļ <u></u>	1 1	1 1	<u> </u>	ļ	
39/2007	Салат Школьный (серошек зеленый консервировенный, лук релчетый, масло растительное, озурчы консервировенные, сеекле, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежея, картофель свежий, павровый пист, лук регчетый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9.15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	[гоеядина см. пух репчатый, моржовь, соль) Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы [картюфень свежий, лавровый лист, пук репчетый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высийй сорт, соль, томативя	`275	24.75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	пеств, филе скорока куринов сла бак) Компот из мандаринов	200	0,19	0,05,	1,80	9,12	варка
ГОСТ	(мандарины, сехар) Хлеб пшеничный	· 2/30	4,74	0.67	28,98	141,00	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,64	-31,68	92,41	838,82	
	Полдник для 1-4 классов (55.09)	<u> </u>	<u> </u>	1			;
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожки сукле, масло растительное, мука пиленичная высший сорт; сахар, соль, яблоки, яичный порошск)	100	3,98	2,28	47,20	.225,20	выпекание
389/201	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	, нет
	Итого:	1	4,98	2,28	69,60	315,20	ļ
	Полдник для 5-11 классов (55.09)	<u> </u>	1	-		 	-
06/470/20	34 Пирожки печеные с яблоками (дрожки сухие, масло растительное, мука пшеничная еысший сарт, сакар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80,	337,80	выпекание
389/201	б Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	<u> </u>	6,97	3,42	93,20	427,80	1

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

. ;

В.В Сороковикова

К.А Федорова

Меню (Д) 24.01.2024

Согласовано:022,00, МБО(А)У

Н.А Ушакова

<u> </u>	Control 2000 Control C	i Singilar		//	THO	N BAZIHE NO	STÖIVEARÖR:
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы Углеводы	Altern.	Основной тепловой процесс
	втрак для 1-4 классов (168.27)						
1/2007 Бутербро	д с маслом	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	HŞT
65/2007 Плов из г	ОВЯДИНЫ	200	18,73	18.17	39,98	398.00	варка
зтт/2007 Чай с лик	овен, тук регнетый, кеспо респительное, воркоес, соль, тометиет пёсте! ЮНОМ	200/15/7	0.13	0,02	15,20	62,00	варка
(лимоны, сехер, чей осс ЗЗ8/2015 АПЕЛЬСИН		100	0,90	0,20	8,10	43,00	
Итого:	G OBOMIO	77.00	22,12	25.88	78,17	639.00	Her
3aı	втрак для 5-11 классов (247.86)	1	,	20,00	10,11	300,00	. 1
1/2007 Бутербро	д с маслом	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	Her
_{265/2007} Плов из г	ОВЯДИНЫ	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
(фожмина с/м, крупа ри Чай с лим	овёл, лук регчетый; мёсло рестительное, морковь, соль, тометная пасте):	200/15/7	0,13	-		-	***
(лимоны, сехер, чай еес	овой черный)			0,02	15,20	62,00	варка
Итого:	ы свежие	100	30,87	34,47	91,35	43,00 777,37	нет
)бед для 1-4 классов (252.44)		100,01	. 0-1,-11	91,35	116,01	\$22.50
_{з9/2007} Салат Шк	ОЛБНЫЙ	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
Суп из ов	ерейрованный, лук репчетый, масло рестительное, озурцы консервированные, свекте, соль) ОЩЕЙ			 	-		2 P
	ерепрованный; капуста свежая, картофель свежий, лаеровый лист; пук рапчатый; масло	250	1,59	4,99	9;15	95,25	варка
_{41/2007} Говядина	отварная	10	2,60	0,98		16,80	варка
Ф Сметана	ильш норконь соль) Спервому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90.	кипячени
Рагу из п	ицы без муки	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
куринов с/и б/к)			-				
	з мандаринов без сахара ничный	200 45	0,19 3,56	0,05	1,80 21,74	9,12	варка нет
	но-пшеничный примения	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			29,36	24,66	72,58	645,05	
	бед для 5-11 классов (272.13)				- 84,04, 7	The State of the S	
39/2007 Сапат Шк	ОЛЬНЫЙ эрвированный, пук репчатый, масто растительное, свурцы консервированные, свекте, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
Суп из ов	ощей	250	+ 50	4,99	9,15.	oc.oc	in the same
99/2007, (ворошек заленый конс реклительное, морко	ереированный, капуста свежая, картофоль свежий, павровый лист, лук рагчатый, масло ь, соль)	. 250	1,59	4,99	9,15.	95,25	варка
71/2001	OTBAPHAS		2,00	0,98		16,80	варка
	клервому блюду	10	0,25	1.00	0,45	11,90	Кипячен
В9/2007 Рагу из п (кертофель сеский, л	ГИЦЫ! ОСЗ МУКИ веровый пист, лук разданный, маско распитальное, морковь, золь, томатная паста, филе окорок	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушени
346/2007 KOMHOT U	з мандаринов без сахара	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
гост Хлеб пше	ничный	2/30	4,7,4	0,67	28,98	141,00	нет
2018 AJIEU UMA	но-ишеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
итело:	олдник для 1-4 классов (55.09)		40,52	32,56	95,89	877,27	1 32 3
_{171/2015} Каша гре	невая рассыпчатая с молоком	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
Итого:	oko; Coris)			7,40		313,41	
	олдник для 5-11 классов (55.09)		13,52	7,90	47,96	313,41	
171/2016 Каша гре	чневая рассыпчатая с молоком	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
(крупа врежневая, иол	Note that the second se		15,78	8,63	66,95	365,64	
THE VIVE	radii tee tarii qaaraa aa dhaa aa dhee dhaa aa aa aa aa aa aa ah ah ah ah ah ah		1 10,10	4,00	1 20,00	" andlas	1

Приятного аппетита!

Инженер технолог

Ведущий специалист отдели бухгалтерии:

В.В Сороковикова

КА Федорова

Заведующий производством: Jusculy military my or seed a men

(структурное подразделение

Утверждено: Начальник отдела общественного питания Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (О,АЦ) 25.01.2024 Сотпасовано: Директор МБО(А)У

			· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		VO~ MO	N SALLHA UC	пользуются
№ блюда по	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход .	Белки	Жиры	Veneboo	Nata GK	Основной тепловой
Сборнику рецелтур	The state of the s	блюда,	DOINT.	Winhei	ы	, калл	процесс
_ 、 ·	Завтрак для 1-4 классов (168,27)			. ,	7. 7. 7.		
234/2015	Рыбные палочки с маслом	90	0,05	14,24	80,0	128,74	запекание
	масло растительное, масло слисочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м осо верора борвалис 1/7) Пюре картофельное						
312/2007	(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0.07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	(сохер, чэй сэссесой чэрный) Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
FOCT	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
20,0	Итого;	-	7,39	20,11	68,23	486,39	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
234/2015	Рыбные палочки с маслом	110	0,05	8,25	80,0	74,80	запекание
	мізоло сливочнов, рыбные папочки из филе минтал в панир с/м осо аврора борвалис 1/7) Пюре картофельное						
312/2007	(картофель свежий, масла спивачное, молоко, соль)	180	3,68	5.76	24,53	164,70	, варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0.07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	(сахар, чад весовой черный) Яблоки свежие	100	0.40	0,40	9,80	47,00	нет
TOCT!	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0.40	19,32	94,00	нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0.32	8.42	42,90	нет
2018	Итого:		9,23	15,15	77,15	483,40	
	Обед для 1-4 классов (252,44)		,,,,,	,	11113		
59/2007	Салат из моркови с яблоками	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
00,290.	(морковь, сахар, яблоки)	1	0,04	0,10	. 0,11,	.20,04	1101
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста серхая, картофаль серкий, паеровый листь, лук репчатый, месло растительное, морковь, сахар, севкта, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	(пук регизтый, сопь, фила арудки куринов с/м)	1	<u> </u>				
Φ `	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (ковядины с коусом томатным) (ковядина см., павровью пист, лук репчатый, масто растительное, масто списочное, морковь, мужа пивничная высший сорт, сакар, соль,	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
	томатная паста, хлеб пшеничный)	 	-			ļ	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия отварные)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженной	200	0,40	0,20	18,10	73,05.	варка
roct	(кислота пинонкал, клубчика см., сехар) Хлеб пшеничный	45	3,56	0.45	21,74	105,75	HET
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HBT
2018	Итого:	 	28,22	30,42	109,86	833,50	
-	Обед для 5-11 классов (272.13)	1		1	1		
59/2007	Салат из моркови с яблоками	100	1,06	0.17	8,52	39,90	нет
0072007	(морксы, сэхэр, яблоки)		1100	 	 		
82/2015	Борш с капустой и картофелем [(гапуста свяжая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, светв, соль, тометная паста)	250	1,80	4.92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
	(лук репчетый, соль, филе эрудки куринов с/м)	10	1	1,00	0,45	11,90	кипячение
Φ	Сметана к первому блюду		0,25	1,00	0,45	11,80	PARTNAGUAR
461/2004	History day of the state of the	- 195	16,81	21,86	23,24	. 357,27	тушение
ļ	томатиная паста, хлебливничный)	 	+		+	+	
309/201	Макаронные изделия отварные (макаронные избилия, масло стивоннов, сопь)	180	6,61	5.41	31,73	202,14	варка
387/200	Компот из клубники свежемороженной	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
TOCT	(кислота лимония, клубника оћи, сахар) Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
2018	Итого:	1	36,40	36,47	138,78	1 036,81	1.
 	Полдник для 1-4 классов (55.09)	1	T. Zalita	7	1,,,,,,,,	1	1
	Ватрушка с вишней	100	, End	2.26	52,79	263,84	выпекание
TTK	(фиция д'м, дрожжи сухце, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, айчный порошок)	<u> </u>	6,04	3,36	<u> </u>		
ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	HệT
-	NTOPO:	1	1.11,64	9,76	62,19	381,84	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)	1	+	+			1
TTK	Ватрушка с вишней [вишня см. дрожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соть, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	вылекание
ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	HeT
	Итого:		14,65	.11,50	88,49	513,78	
-			ī		1.	· -	

Приятного аппетита!

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Заведующий производством;

Инженер-технолог:

В:В Сороковикова Истерет К.А Федорова

Меню (Д) 25.01.2024 Согласовано Директор МБО(А)У

NA PORTER NO					FNO	и БАД не ис	non sylores
и блюда по Зборнику рецептур:	Намын нованов не краткан характиристыка блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Seept Mennocra Kenn	пропесс тепловой Основной
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
27/2007	Минтай припущенный с маслом (пук републики, масло тимочнов, соль, филе минтая си см)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускани
12/2007	Пюре картофельное (адлюфий семуц), исло списчесь, можно, саль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
76/2007	Hau без caxapa	200			0,00	0.01	варка
38/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	Нет
COCT :	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
1805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	10	22,69	13,97	53,99	435,66	
4	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		1	-			
27/2007	Минтай припущенный с маслом	110	. 17,12	8,22	0.92	146,00	припускан
12/2007	[пудрагунный, мясло сливочнов, соль, филе минтея с/к сли) Пров Картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	nanyn
প্রকৃত্যু	(керлофель очекий, месло сливочное, молоко, соль) Чай без сахара	100	3,05	3,76.4	24,00	194,70	варка
76/2007	(VEZ SECONDO VEDIDO)	200			0,00	. 0,01	варка
38/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	HeT
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	Her
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HOT
	Итого:		26,23	15,10	62,99	494,61	Sarting
Marie (Обед для 1-4 классов (252.44)	ļ		5.			AND THE
9/2007	Салат из моркови с яблоками	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
32/2015	Борщіс капустой и картофелем (капустой видовній пист, пук рапіятий, распо распительное, морковь, сахар, севола, соль, томатная пасте)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
88/2017	Птица отварная	10	1,87	1,61		22,00	варка
Φ	(рукорапуалый) соль, фина аружи куринса см) Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячени
60/2007	Гуляш из говядины	шт	21,83	, 22,19	4,34	304,50	тушени
05/2007	(sociolistic calcinicipe internitio) secretification contember necess) Puc C OBOMAMI.	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
87/2003	(поута риссыя, лук реплетий), масло спивочнов, морковь, соль, томативя пасть) Компот из клубники свежемороженной без сахара	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
гост	(полотив пинонняя, плучнике об) 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
14.50	VIOIO.		35,13	43,49	89,04	900,06	7773
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
59/2007	Салат из моркови с яблоками	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нот
82/2015	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варха
288/2017	(калуста свежен, жермофаль сеёжий, паеровый лист. пух ратуатый, масло растительное, морковь, сежер, свекла, соль, томатная паста) ПТИЦА ОТВАРНАЯ	10	1,87	. 1,61		.22,00	варка
	(fifty pervisation, cons., drune spytku sypunos c/st)	1			3.45	1	
Φ.	Сметана к первому блюду	10	0.25	1,00	0,45	11,90:	НЭРКПИЯ
260/2007	Гуляш из говядины без муки (конские ди пус регуеный, место распительное, соль, пометия грать). Рис с овощами	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушени
100	Тутите пристем под периодильной виделе сильствительной при примента период при	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
	Компот из клуоники свежемороженной оез сахара	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
TOCT 31805	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141.00	нет
20110		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого: Полдник для 1-4 классов (55.09)		47,15	56,90	113,67	1 167,81	*
	110ЛДНИК ДЛЯ 1-4 КЛАССОВ (55.09)	400	0.40	1 042	1 000	1 de 00	100-
38/201	Яблоки свежие	100	0,40 5,60	6,40	9,80	47,00 118,00	нет
1	Молоко витаминизированное Итого:	200	6,00	6,80	19,20	165,00	
A STORY	Полдник для 5-11 классов (55.09)	 	0,00	0,00	19,40	100,00	
	waster the state of the control of the state	1	+	1 22	14.70	70.50	
338/201	Apriora chemie	150	0,60	0,60	14.70		Heli-
338/201	Яблоки свежие Молоко витаминизированное	150 200	5,60	6,40	9,40	118,00	

Приятного аппетита!

Ведущий специалист отдела буггалтерии; Заведующий производством:

Н.А Ушакова

2024 r.

Меню (O,AP) 26.01.2024

CornacoBayory (Co. Co. MBO(A))

				1	Z KMO,	БАД но ис	пользуются	. '
рецептур Сборнику Со рефентур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угиевод	- Hepf	Основной тепловой процесс	Andrew Street
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)							1.4
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет	100
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики масло сливочнов, повидло)	180	- 0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание	The second
377/2007	Чай с лимоном (пимоны, сакар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	ं
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника см. сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет	1
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		6,46	8,32	72,00	386,52		
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)			•				
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет	Conf.
ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчим меспо опивочнов, повидло)	230	0,14	2,67	19.53	98,94	выпекание	,
377/2007	Yaŭ C numohom (mmoho, cisto, haŭ escoso venisii)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варқа	,
1064/2019	(плиновы, салар, нас весовал чернал) К. Клубника быстрозамороженная с сиропом (коспола плиновыя», служика см., сэхэр)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет)) }
, ф	кисиона пиминан, кнуоника эм. сахар) Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет	ž
	Итого:		9,51	12,09	76,22	449,96		٠.
	Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (ворошьк запаньи консорошьствиный, масто распительное, морковь, саурцы консорошрованный, картофаль соежил, лук распителый, масто распительное, морковь, саурцы консорошрованный, свемля,	60	-0,84	6,02	4,37	75,06	варка	1
	^{соль)} Суп картофельный с мясными фрикадельками				ļ			: و إد
104/2017	(вовядина сім, картофель свежий, пверовый лидт, лук репчатый, место растительнов, морковь, соль, тометная паста, йичный поройцкі)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	1
406/1Կ	Сердце в соусе (павровью лист, лук редчалью, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, сердце зовяжье с/м, соль, тометная паста)	75/75	23,41	6,29	8.18	172,34	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крула эречневая, меспо слизочное, соль)	150	8,60	6.09	38,64	243,75	варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных	200	1,00		31,76	170.00	варка	
FOCT	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	, 21,74	105,75	нет	ij
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HeY	
	Итого:		45,79	21,95	128,49	915,80		
-	Обед для 5-11 классов (272.13)			1	T			١.
	Винегрет овощной	400	4.40	40.04	700	125.10		1
67/2015	(ворошек зеленью консервировенный, картофель свежий, л/к репчетый, масло растительное, морковь, овурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка	٠.
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
406/14	(сооядина см. картофоль сважий, левровый лист, лук репчатый, месло раститальное, морковь, соль, томатная паста, яччный порошок) Сердце в соусе	100(75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение	
302/2007	(павровый лист, пук репчетый, масло спивочное, морховь, муко пшеничнея высший сорт, сехер, сердце воелике см. соль, томатива паста) Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
ТИ	(крупа аречнедал, масло спиночное, соль) Компот из плодов свежемороженных	200	1,00		31,76	170,00	варка	
409/2006	(кислота лимонная, сахар; смесь компотная с/м)	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	1
31805-	Хлеб пшеничный	2/20	2,86	0,67	16,83	85,80	 	1
2018	Хлеб ржано-пшеничный	21:20	+				нет	1
	Полдник для 1-4 классов (55.09)		58,55	29,69	156,06	1 140,04		,
406/467/	Пирожки печеные с картофелем и луком	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание	
	(брожки сухио, картофаль свежий, тук репчетый, маспо растительное, муке пшеничная высший сорт, сахар, топь, яичный порошок) Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	1
300/200	Итого:	+	11,40	8,54	67,04	391,05	1	1
 	Полдник для 5-11 классов (55.09)	+	11,40	0,54	. 01,04	391,05	1	1.
406/467/	THE STATE OF THE S	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выцекание	
015	(дрожжи сухив) картофель сеежий, лук релчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, сопь, яичный порошок)				1	206,00	ļ	-
386/200		200	6,54	5,00	33,60		нет.	١,
<u> </u>	Итого:	1	14,04	11,69	84,60	497,90		1.

Приятного аппетита! Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

(croviconida nonnamente

Утверждено: Начальник отдела общественного питания

Н.А Ушакова

2024 r

Меню (Д) 26.01.2024 Согласовано: Обидова

The old

				¥	A ST STAID	и БАД не ис	nontayrorca
Ne блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ус каен€ «С	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)			-		- 11 - 11 - 11 - 11 - 11 - 11 - 11 - 1	Shadaa
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90	7	72,00	Her
228/2017 .	Птица отварная с маслом (певровый лист, пустрепчатый, месло спивочное, окарочке куриные с/м, саль)	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
321/2015	Капуста тушеная /без муки/	150	0,34	4.36	3,69	55,53	тушение
377/2007	(капустві свежая, кислопів лимонная, лаєровый лист, лук репуатый, масло сливочное, морковь, сахар, томаликая паста) Чай с лимоном без сахара	200/7	0.06	0.01	0,21	2,39	
338/2015	Яблоки свежие	100					варка .
	лолоки свежие Хлеб пшеничный	30	0,40 2,37	0,40	9,80	47,00	HeT
2018 2018	хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,33	14,49 8.42	70,50 42,90	HệT
 .	Итого:	20					Her
C Notice to	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		35,94	29,21	37,00	560,12	-
15/2007	Сыр	30	6.96	8.85	Transfer and the	:×108,00 ·	нет
228/2017	Птица отварная с маслом	110	29,69	23,55	0,47	333.03	
	(пверовый лист, лук региеный, месло симеочное, акорочке куриные слы, солы)	110	29,09	20,00	0,47	333,03	варка
321/2015	Капуста тушеная без муки (кепуста свежев, кіслоте пимония, певровой пист, лук розглатый, масло сливочное, морковь, сехер, тометная песто)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
377 <i>1</i> 2007	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
38/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
CT 31805	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нот
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	Her
1.769	NTOTO:		42,55	38,76	42,65	693,94	
As and	Обед для 1-4 классов (252.44)						344
CTIONAL	Винегрет овощной			0.00	-		
67/2015	(аорошни запачный информационанный, картофиль свехий, лук ратчитый, масло распущельнов, морковь, раурым консервированные,	.60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
1 1000	Сул картофельный с мясными фрикадельками			-		* 70	
104/2017	(воемдина сът картофель свежи), пверовый пист, лук регчетый, масло растительное, морковь, соры, томатная паста, яичный	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки	75/75	90.00	601	5,52	159,65	
windt 1445	(певровый лист, пук ративтый), место стивочное, морковы, сехно, сердце воежные сли, солы, точетныя паста)	//5/15	23,00	6,24	5,52	109,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (прите вречнева, место цилоочное, соле)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
И 409/2006	Компот из плодов свежемороженных	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
OCT 31805	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
2015	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
- Andrew Greatel Terres (1984)	Итого:		44,58	21,98	95,54	741,96	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
67/2015	Винегрет овощной	100	1.40	10,04	7,29	125,10	banya
0112013	(горошем зелененії консерейрованный, картофаль свежий, пук регчатый, месло растимельное, морковь, раурцы консереированные, свекте голь	7 100	1,40	10,04	, 1,22	123,10	варка
121.62	Сулжартофельный с мясными фрикадельками		9.00	0.70	45.00	10000	
104/2017	[вовядине оты квитнофень свехии], невроеми листи лик региченый, место рестительное, морковь, соль, тометния пасте, явиный порошия)	250	6.95	, 2,78	15,38	-106,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
302/2007	(ливровый лист, пук регинтей, иструскиестью, ворожны семер, сероде войства съпусле, томериная песте) Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
18 1 3 A 400	(суля эречных месо описучов, сов.) Компот из плодов свежемороженных			1		 	
	(KUCKONNE ITUNIONE HERE, CORNECCI HOLE CONTROLLE CONTROL	200	0,20	0,08	28,98	141,00	варка
OCT 3180. 2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74 2,86	0,67	16,83		Her
San Allinson	Итого	1 20	 	29.72	123,12	988.20	7. 3.24
10000	Полдник для 1-4 классов (55.09)	 	57,34	29,72	123,12	900,20	
	Каша рисовая рассыпчатая с молоком	 	 	·	47.00	074.55	1
171/2015	(DAMPROSEE HOURS OFF)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	OTOFO STATE OF STATE	<u> </u>	8,36	5,59	47,38	274,65	.
2 4 NA	Полдник для 5-11 классов (55.09)	1		1		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
3,500	((D))1# pičosev, vonoro, coris) VTOPO:	.	9,75	6,52	55,28	320,32	1.5
and the species			1 2,10				

Приятного аппетита!

Инженер технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

Ml Coff-

В.В Сороковикова

of

Н.А Ушакова 2024 г.

Меню (О,АЦ) 27.01.2024

Coerace Banen 1022 of Andrew Top

" <u>10 "</u>	<u>01</u> 2024 г.			1/2	12 %	01	₹2024 г.
· ·					CA PARMO	и БАД не ис	пользуются
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг, цеаность калл	Основной тепловой, процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)				******		
291/2007	Плов из птицы	200	17,06	. 16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	(крупа риссеза, лук репчатый, масло растительное, моркозь, соль, тометная паста, филе окороке куриное с/м бид	100	0.90	0,20	8,10	43,D0	нет .
431/2003	Чай с молоком	*					
TOCT	(молоко, сехар, чей весосой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	1.4,49	70,50,	нет .
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	вет
	Итого: Завтрак для 5-11 классов (247.86)		23,30	18,57	81,43	,564,40	· · · · · ·
	Плов из птицы						-
291/2007	(крула рисозая; лук репчатый, масло растительное, моркозь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к).	275	26,88	19,07	54,74	500,88-	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	. 0.20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, свхер, чай весовой черный)	200	1.54	1,63	9,36	56,00	варка
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:		34,35	21,62	99,94	736,78	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
21/2003	Салат Здоровье	60	0,87	11,04	. 3,91	148,00	варка
98/2007	(зорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, сеекла, соль) Суп Крестьянский (капуста свежая, картофаль свежий, крупа пшенная, павровый пист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль).	250	1,48	4,92	6,09	76;25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (пум репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая ок с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (партофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5.78	16,00	135,00	варка
355/2015 FOCT	Кисель из кураги (кислоте лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
31805-	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет.
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	- 0,63	16,83	.85,80	нет
	Итого: Обед для 5-11 классов (272.13)	<u> </u>	28,37	- 31,00	93,17	793,45	· .
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Салат Здоровье		 	15.15	0.50	100.07	-
21/2003	(горошех зеленый консервированный, мясло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежал, кертофень овежий, крупа пшенная, пверовый лист, лук репчатый, маспо растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом [пукрепчайый, мело одиочное, соль, филе минтая ск см)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускани
127/2015	Managhari - Managa	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Kucabe us whose	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
TOCT,	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,26	39,92	113,42	995,77	
 	Полдник для 1-4 классов (55.09)		ļ		ļ	<u> </u>	1
4062007 714/1996		100	14,60	7,80	. 35,74	271,98	выпекание
385/2007		200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)		ļ	<u> </u>	1	1	·
406/2007 714/1996	[Дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший серт, лечень госяжья с/м, сехар, соль, яичный	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14.	молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячениє
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	
		,					

Приятного аппетита!

Ииженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова песебка Федорова

Н.А Ушакова

Меню (Д)

WHATHAUTHOUS HO Cornaconation

Cornaconation

Auguston

MEO(A)

COVIDATION

COVIDA

	A Company of the Comp	. 3			EMO	WEADHE W	none sylore
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основной тепловой процесс
7, 9899	Завтрак для 1-4 классов (168.27)					. 1, 57(0)	
91/2007	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ (крупе риссеал, пух регизация) место рестительное, морковы, соль, тометная песте, филе окороке куриное сле блу	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
38/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0.20	8,10	43,00	жет
78/2007	Чай с молоком без сахара	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
гост	може ча в в совер не на	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805• 71	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HÈT
	Итого:		23,24	18,57	74,47	539,02	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)		,	14	,		
91/2007	Плов из птицы (крупе расовал, пук региелья), место респительное, моркоеь, соль, тометная песте, филе окороке куриное с/и б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	Барка
38/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара	150/50	1,48	1,63	2,40	.30,62	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
4. A. A. A.	Итого:		34,29	21,62	92,98	711,40	32 No. 1
1.00 P.	Обед для 1-4 классов (252.44)	1		,			The Asset A
21/2003	Сапат Здоровье	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
	(ворошен заленый консервированный, масло распилальное, морксая, свемля, соль). Суп: Крестьянский					1	
98/2007	(капуста свежет, картофеть свежки), крупе риссейт, пверсеей пист, пук регічетый, место рестительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105;23	варка
227/2007	(капуста свожел, нартофеть свежий, крупе рисовея, пверовый пист, пук репчатый, насло рестительное, морковь, соль). Минтай припущенный с маслом	400	15.40	8,12	0,84	138,00	припускані
22112001	(лук репчетый, жесло списочное, соль, филе жинтел о'к с/м)	100	15,42	0,12	0,04	136,00	припускан
127/2015	Картофель в молоке	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
гост	(пислопе димонівл. хурева) Хлеб пшеничный	45	3,56	0.45	21.74	105,75	Het
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
2010	Итого:		28,54	31,34	82,54	734,23	1947
- M - 6176	Обед для 5-11 классов (272.13)						
21/2003	Салат Здоровье	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
	(ворошен желень и консервированный, масло растипельное, морковь, сеекта, соль) Суп Крестыянский		1	1	- 2	133	- FF *
98/2007	The second secon	250	1,50	5,26	13,00	105,29	варка
227/2007	(капусты закжая, картофана (закжи), крупа риссевя, паеровый пист, пук репчатый, иасло растительное, иорковь, соль) МИНТАЙ ПРИПУЩЕННЫЙ С МАСЛОМ	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускан
	(лук репчетый, масло слиерчное, солы, филе минтея с/к с/м).	1	17,12				Tipoliy olali.
127/2015	Картофель в молоке (картофель сесяній, меспоісливочное, молоко; соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
roct	жисполичный хурын Хлеб пшеничный	2/30.	4,74	0,67	28,98	141,00	HOT
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
<u>-u.14</u>	Итого:		33,43	40,26	102,79	936,55	
	Полдник для 1-4 классов (55.09)				1		
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Indifo:	+	13,52	7,40	47,96	313,41	
<u>ాయినికి ?</u> ప్రభావం	Полдник для 5-11 классов (55.09)	+	10,02	1,70	-77,940	310,41	
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	350	15,78	. 8,63	55,95	365,64	варка
1 3 30	(крупа эречневая, молоко, соль).	1				365,64	-
	Итого:	h	15,78	8,63	55,95	300,04	.1. 5

Приятного аппетита!

Инженер-технолог Ведущий специалист отдела бухгалтерий:

And the second s

Заведующий производством:

В.В Сороковикова