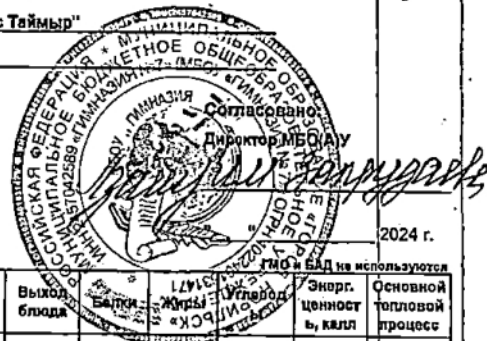


Н.А. Ушакова

09.09.2024

2024 r.

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	6,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вешевой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:			37,47	21,14	95,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый 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)	160	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вешевой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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:			44,52	24,76	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,08	6,89	49,02	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриные с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,60	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			33,08	31,67	163,42	1 074,06	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриные с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	18,04	332,66	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	4,90	5,72	47,18	257,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			38,71	38,68	183,18	1 290,98	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	100	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
Итого:			3,15	12,35	10,88	167,18	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	150	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
Итого:			3,15	13,15	10,88	174,38	

Приятного аппетита!

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
10.09.2024Согласовано:
Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по оборудованию		Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
16/2007	Сыр		25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным	(крупы манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком	(кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
339/2016	Мандарины свежие		100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:				14,61	14,97	73,74	488,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
16/2007	Сыр		25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая	(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,28	23,00	324,00	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком	(кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Мандарины свежие		100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:				34,08	28,58	69,19	583,25	
Обед для 1-4 классов (252.44)								
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью	(капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,85	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми	(борок тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Грица отварная	(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные	(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриной с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	8,55	11,63	151,25	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные	(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами	(кисель с витаминами)	200	0	0	24	95	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный		48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:				30,21	20,71	112,84	789,84	
Обед для 5-11 классов (272.13)								
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью	(капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми	(борок тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Грица отварная	(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные	(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриной с/м, хлеб пшеничный)	160	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные	(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами	(кисель с витаминами)	200	0	0	24	95	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный		2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		2/20	2,86	0,33	16,83	85,60	нет
Итого:				37,28	25,29	155,28	949,83	
Полдник для 1-4 классов (57.51)								
Ф	Булочка сдобная в ассортименте		60	4,32	6,12	29,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый		200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	(сахар, чай в пакетиках)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Итого:				10,89	11,13	69,90	421,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)								
Ф	Булочка сдобная в ассортименте		60	4,32	6,12	29,80	185,40	нет
47/ГОСТ 2021	Молоко сгущенное		20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый		200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром	(сахар, чай в пакетиках)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Итого:				12,33	12,83	81,10	487,26	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2024 г.

Меню (О)
11.09.2024

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
47/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		21,93	25,64	83,40	665,72	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
47/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,39	30,80	99,67	804,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	варка
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	42,80	нет
	Итого:		10,57	22,98	69,48	536,35	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,87	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	варка
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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		13,78	34,97	87,78	729,57	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,78	8,01	63,40	340,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,88	8,01	77,16	393,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
11.09.2024Согласовано:
Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (творог, манка, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	38,19	353,11	запекание
47/УССТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,88	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет.
	Итого:		21,93	25,64	83,40	885,72	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (творог, манка, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,28	470,80	запекание
47/УССТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,88	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,39	30,80	99,67	804,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (свекла, морковь, капуста, лук, растительное масло, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислотно
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
392/2017	Пельмени отварные (мясо свиное, пельмени с/м, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	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:		10,57	22,98	69,48	835,35	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (свекла, морковь, капуста, лук, растительное масло, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислотно
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
392/2017	Пельмени отварные (мясо свиное, пельмени с/м, соль)	250	0,05	8,25	0,08	74,80	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		13,78	34,97	87,78	729,57	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
369/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,78	8,01	63,40	340,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,88	8,01	77,18	393,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

А.А. Федорова

Н.А. УШАКОВ

Меню (О,АЦ)
12.09.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор ИБО(А)У

2024 г.

10.05.2017

Министерство внутренних дел
Республики Казахстан

Соттасован
Директор МБ

Вход
Служба

Белен

Жуыр

Утаспады

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбытнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

12.09.2024

Сотласовано:
Директор МБОУ(У)

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	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/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			11,20	18,33	55,53	565,23	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	175	4,63	15,16	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,08	5,78	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			14,02	22,08	97,02	645,97	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель вареный, консервированный, морковь, сельдерей свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, семена)	60	0,84	8,02	4,37	75,08	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель вареный, консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,63	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	8,09	38,84	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			40,37	42,67	105,21	974,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель вареный, консервированный, морковь, сельдерей свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, семена)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель вареный, консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,59	5,78	416,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, 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:			52,53	57,03	132,95	1 261,80	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Итого:			4,58	6,18	63,55	344,45	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/2011	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Итого:			6,02	7,88	74,75	410,31	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
13.09.2024

2024 г.



2024 г.

Приятного аппетита!

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Месяц (О,АЦ)

13.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2010	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	207	1,64	1,63	9,38	58,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
	Итого:		6,20	13,71	77,76	449,88	
Завтрак для 5-11 классов (247.80)							
21/2010	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,85	0,08	98,98	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсовой чёрный)	207	1,64	1,63	9,38	58,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
	Итого:		6,20	14,51	77,76	468,75	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
352 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет
	Итого:		24,78	13,45	75,39	625,38	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
352 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, жаркое, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	16,12	180,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,29	15,64	66,88	666,69	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		10,32	13,01	74,60	458,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
411 ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,88	нет
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		11,76	14,71	85,80	621,88	

Приветного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова