

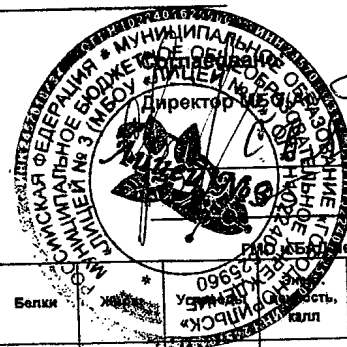
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Козьмова

Меню (О, АР)

11.05.2021

"26" 01 2021 г.



2021 г.

№ 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 (105.67)							
522/1999	Огурцы консервированные (огурцы консервированные)	20	0,16	0,02	0,34	2,60	нет
280/2007	Фрикадельки мясные (мясо с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, хлеб пшеничный)	90	12,19	24,00	12,99	316,65	тушение
Ф	Масло сливочное (масло сливочное)	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
302/2007	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	4,02	4,90	42,22	229,08	варка
382/2007	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	3,87	3,80	25,07	151,36	варка
338/2007	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,87	15,42	78,60	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		10,53	12,57	77,99	479,75	
Завтрак для 5-11 классов (166.66)							
522/1999	Огурцы консервированные (огурцы консервированные)	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
280/2007	Фрикадельки мясные (мясо с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, хлеб пшеничный)	110	14,89	29,33	15,87	387,00	тушение
Ф	Масло сливочное (масло сливочное)	10	0,05	8,25	0,08	74,80	кипячение
302/2007	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,82	5,88	50,67	274,90	варка
382/2007	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	3,87	3,80	25,07	151,36	варка
338/2007	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2120	3,00	1,16	20,56	104,80	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		32,28	32,88	89,83	797,65	
Обед для 1-4 классов (139.12)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,02	4,56	5,84	69,58	нет
98/2007	Суп Крестьянский с крупой пшенной (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,34	5,19	7,01	80,33	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл/к)	200	2,63	7,24	19,38	153,79	тушение
346/2007	Компот из апельсинов с вит. С (апельсины, кислота аскорбиновая, сахар)	200	0,20	0,04	21,74	89,26	варка
Ф	Хлеб пшеничный	46	3,38	1,31	23,13	117,90	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		23,78	41,11	124,07	971,40	
Обед для 5-11 классов (182.97)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	1,70	7,60	9,73	115,97	нет
98/2007	Суп Крестьянский с крупой пшенной (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,34	5,19	7,01	80,33	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл/к)	275	23,55	27,25	25,91	444,19	тушение
346/2007	Компот из апельсинов с вит. С (апельсины, кислота аскорбиновая, сахар)	200	0,20	0,04	21,74	89,26	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,50	1,74	30,84	157,20	нет
Ф	Хлеб ржаной	2/20	2,44	0,48	15,96	92,80	нет
	Итого:		25,71	45,70	108,06	956,57	
Полдник для 1-4 классов (37.05)							
06/473/200	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	4,91	2,91	49,37	244,14	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	6,40	9,40	120,00	кипячение
	Итого:		10,71	9,31	58,77	364,15	
Полдник для 5-11 классов (37.05)							
06/473/200	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	8,80	5,04	77,46	391,22	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	6,40	9,40	120,00	кипячение
	Итого:		14,60	11,44	86,86	511,22	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Ушакова

Я.А. Боговид

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Козьмова

Меню (О, АР, АМ)
12.05.2021

"26" 04 2021 г.



2021 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (105.67)							
522/1999	Кукуруза консервированная (кукуруза зерно консервированная)	20	0,39	0,10	2,74	12,80	кипячение
18/455/200	Тфтели мясные школьные (мясо с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,76	6,62	39,61	252,71	варка
376/2007	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/15			14,97	59,86	варка
338/2007	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,87	15,42	78,60	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		23,46	19,60	100,39	683,66	
Завтрак для 5-11 классов (166.66)							
522/1999	Кукуруза консервированная (кукуруза зерно консервированная)	30	0,59	0,15	4,11	19,20	прогревание
18/455/200	Тфтели мясные школьные (мясо с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	150	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,51	7,94	47,53	303,26	варка
376/2007	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/15			14,97	59,86	варка
338/2007	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,00	1,16	20,56	104,80	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		28,76	24,42	118,54	820,55	
Обед для 1-4 классов (139.12)							
42/2007	Салат карт.с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
82/2007	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,43	5,17	10,44	94,12	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,98	22,36	5,05	306,15	тушение
517/2004	Макароны отварные с овощами (лук репчатый, макаронные изделия, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	5,44	8,03	33,38	228,66	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	31,77	127,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,38	1,31	23,13	117,90	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		33,98	40,88	117,74	982,72	
Обед для 5-11 классов (182.97)							
42/2007	Салат карт.с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
82/2007	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,43	5,17	10,44	94,12	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,66	30,10	5,05	402,71	тушение
517/2004	Макароны отварные с овощами (лук репчатый, макаронные изделия, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	6,70	9,65	41,02	279,22	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	31,77	127,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,50	1,74	30,84	157,20	нет
Ф	Хлеб ржаной	2/20	2,44	0,48	15,96	92,80	нет
	Итого:		45,02	53,43	145,08	1 257,45	
Полдник для 1-4 классов (37.05)							
2007/315/2	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,74	4,74	39,85	225,14	выпекание
418/2006	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, крахмал картофельный, сахар)	200	0,30	0,13	22,53	90,77	варка
	Итого:		6,04	4,87	62,38	315,91	
Полдник для 5-11 классов (37.05)							
2007/315/2	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,72	7,08	66,88	370,10	выпекание
418/2006	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, крахмал картофельный, сахар)	200	0,30	0,13	22,53	90,77	варка
	Итого:		10,02	7,20	89,42	460,87	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Ушакова

Я.А. Бугинов

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Козьмова

Меню (О, АР, АМ)

13.05.2021

"26" 01 2021 г.



2021 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	* углеводы, «Хлеб»	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (105.67)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный (горошек зеленый консервированный)	20	0,62	0,04	1,30	8,00	прогревание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	4,12	11,05	41,11	280,79	варка
376/2007	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15			14,97	59,86	варка
338/2007	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,87	15,42	78,60	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		8,61	12,60	90,58	520,65	
Завтрак для 5-11 классов (166.66)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный (горошек зеленый консервированный)	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	5,50	14,73	54,81	374,38	варка
376/2007	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15			14,97	59,86	варка
338/2007	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,00	1,16	20,56	104,80	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		11,05	16,59	110,08	644,44	
Обед для 1-4 классов (139.12)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,87	3,06	5,12	51,40	варка
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	1,71	5,30	10,84	98,22	варка
284/2007	Запеканка картофельная с мясом и маслом (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, хлеб пшеничный)	220	19,15	32,08	34,68	504,20	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой с вит.С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	21,43	88,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,38	1,31	23,13	117,90	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		26,53	42,05	103,18	906,77	
Обед для 5-11 классов (182.97)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,45	5,09	8,53	85,66	варка
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	1,71	5,30	10,84	98,22	варка
284/2007	Запеканка картофельная с мясом и маслом (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, хлеб пшеничный)	290	27,80	42,10	44,79	669,44	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой с вит.С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	21,43	88,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,50	1,74	30,84	157,20	нет
Ф	Хлеб ржаной	2/20	2,44	0,48	15,96	92,80	нет
	Итого:		38,10	54,79	132,39	1 191,97	
Полдник для 1-4 классов (37.05)							
1/2007312/2	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,88	6,54	35,55	225,19	выпекание
251/2001/1	Компот из апельсинов с яблоками (апельсины, сахар, яблоки)	200	0,15	0,07	22,08	90,40	варка
	Итого:		6,03	6,62	57,62	315,60	
Полдник для 5-11 классов (37.05)							
1/2007322/2	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,88	9,08	62,10	370,17	выпекание
251/2001/1	Компот из апельсинов с яблоками (апельсины, сахар, яблоки)	200	0,15	0,07	22,08	90,40	варка
	Итого:		10,03	9,15	84,18	460,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Ушакова

Я.А. Боговид

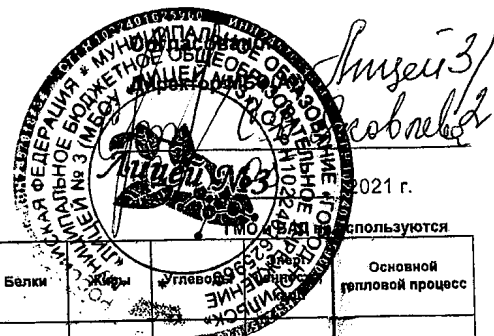
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Козьмова

Меню (О, АР)

14.05.2021

"26" 05 2021 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (105.67)							
522/1999	Огурцы консервированные (огурцы консервированные)	20	0,16	0,02	0,34	2,6	нет
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,8	жаренье
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,4	кипячение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,24	5,56	22	151,52	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,06	0,01	15,18	62,24	варка
338/2007	Апельсины свежие	100	0,9	0,2	8,1	43	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,25	0,87	15,42	78,6	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,4	нет
	Итого:		21,9	24,45	89,49	681,56	
Завтрак для 5-11 классов (166.66)							
522/1999	Огурцы консервированные (огурцы консервированные)	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	100	15,60	14,91	22,70	288,67	жаренье
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	кипячение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,89	6,68	26,41	181,83	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/15/7	0,06	0,01	15,18	62,24	варка
338/2007	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,00	1,16	20,56	104,80	нет
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
	Итого:		24,96	31,48	101,51	805,63	
Обед для 1-4 классов (139.12)							
67/2007	Винегрет овощной /без лука/ (горошек 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 (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,86	5,26	11,09	99,65	варка
444/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,68	21,34	4,78	294,28	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,76	6,62	39,61	252,71	варка
342/2007	Компот из свежих яблок с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,10	0,10	26,42	107,56	варка
Ф	Хлеб ржаной	20	1,22	0,24	7,98	46,40	нет
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,38	1,31	23,13	117,90	нет
	Итого:		36,99	40,98	118,37	999,24	
Обед для 5-11 классов (182.97)							
67/2007	Винегрет овощной /без лука/ (горошек 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 (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,86	5,26	11,09	99,65	варка
444/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,35	27,93	4,77	380,35	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,51	7,94	47,53	303,26	варка
342/2007	Компот из свежих яблок с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,10	0,10	26,42	107,56	варка
Ф	Хлеб ржаной	2/30	4,50	1,74	30,84	157,20	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	2,44	0,48	15,96	92,80	нет
	Итого:		48,43	53,65	145,54	1 275,37	
Полдник для 1-4 классов (37.05)							
ТТК	Ватрушка со смородиной (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	100	6,07	3,36	51,65	263,23	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	22,17	89,05	варка
	Итого:		6,25	3,45	73,82	352,28	
Полдник для 5-11 классов (37.05)							
ТТК	Ватрушка со смородиной (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	2/75	9,10	5,10	77,37	394,85	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	22,17	89,05	варка
	Итого:		9,28	5,18	99,55	483,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Ушакова

Я.А. Боговид