

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
21.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

Директор МБОУ (АУ)

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
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 вёсевой чёрный)	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:		10,35	21,02	81,18	558,53	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
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 вёсевой чёрный)	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:		12,52	23,15	91,54	828,49	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,84	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,58	тушение
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:		29,38	28,48	103,09	792,58	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,84	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
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:		40,87	39,81	135,35	1 068,84	
Полдник для 1-4 классов (80.60)							
АП	Печенье	90	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсевой чёрный)	207	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,83	42,86	276,00	
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
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсевой чёрный)	207	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,39	9,83	56,82	329,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.