

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
26.02.2026

2026 г.



СМО и ВАЛ не используются

№ блюда по свернутой рецептуре	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Балки	Жиры	Углеводы	Зеленый каротин, мг/100г	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
23/1987	Сыр	28	5,80	7,37		90,90	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	90,90	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,41	22,14	77,47	593,29	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
23/1987	Сыр	28	5,80	7,37		90,90	нет
388/2007	Говядина духовая (говядина о.м., картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, специи, соль)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	90,90	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,78	32,48	70,16	709,00	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (картофель вареный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина о.м., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	заквашивание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы куриное о.м. 0,5)	200	19,05	14,11	41,11	375,03	тушение
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,63	32,65	107,63	855,13	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (картофель вареный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина о.м., лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	заквашивание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе курицы куриное о.м. 0,5)	275	26,79	19,62	54,81	520,24	тушение
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,06	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		41,86	46,45	139,49	1187,18	
Полдник для 1-4 классов (80,00)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай без сахара)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (79,79)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,78	53,00	нет
	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай без сахара)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,78	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шатошникова Е.В.

Федорова К.А.