

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

Меню (О, АЦ, АР)  
17.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) ШМ №27

Ш.И. Шабалин  
17.01.2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школы, хлеб постовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,91</b>	<b>10,63</b>	<b>42,70</b>	<b>282,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школы, хлеб постовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2006	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,91</b>	<b>11,43</b>	<b>42,70</b>	<b>289,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
44/2003	<b>Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,74	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
262/2009	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,22</b>	<b>21,97</b>	<b>112,63</b>	<b>796,36</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
44/2003	<b>Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
262/2009	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>60,62</b>	<b>27,06</b>	<b>136,79</b>	<b>981,69</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.80)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,29</b>	<b>9,63</b>	<b>42,86</b>	<b>276,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,73</b>	<b>11,33</b>	<b>64,06</b>	<b>341,86</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шопошникова Е.В.

Федорова К.А.