

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
01.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Шолошников Е.В.

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Обществу 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>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощей с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,18</b>	<b>21,39</b>	<b>63,39</b>	<b>570,42</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (268,20)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,02	13,44	315,28	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощей с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,73</b>	<b>27,85</b>	<b>70,82</b>	<b>676,01</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	68,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,96	16,41	158,22	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	100	2,52	17,83	3,85	184,56	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	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>18,96</b>	<b>34,87</b>	<b>95,34</b>	<b>770,89</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,96	16,41	158,22	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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>23,06</b>	<b>40,89</b>	<b>119,17</b>	<b>935,97</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
406/2007/ 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>19,76</b>	<b>11,53</b>	<b>45,46</b>	<b>365,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
406/2007/ 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,60	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>24,62</b>	<b>13,47</b>	<b>72,25</b>	<b>509,60</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.