

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

07.03.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

МБОУ (А)У

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. 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 черный)	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	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:		10,36	21,02	61,18	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 черный)	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	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:		12,82	23,15	91,84	626,49	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
11/2001 / 1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м с/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		30,32	28,02	111,74	836,98	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
11/2001 / 1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м с/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,85	38,31	143,67	1 109,14	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсевой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	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 черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,39	9,63	56,82	329,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошикова Е.В.

Федорова К.А.