

| № блюда по Сборнику рецептур | Наименование и краткая характеристика блюда | Выход блюда | Энергетическая ценность | | | | Осн. технол. проц. |
|--|--|-------------|-------------------------|--------|----------|-----------------------|--------------------|
| | | | Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, ккал | |
| Завтрак для 1-4 классов (168.27) | | | | | | | |
| 3/2007 | Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный) | | | | | | |
| 182/2007 | Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль) | 50 | 5,75 | 9,42 | 15,46 | нет | |
| 503/2021 | Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г соо палитра, молоко, сахар) | 210 | 7,51 | 11,72 | 37,05 | варка | |
| 338/2015 | Апельсины свежие | 200 | 2,90 | 3,20 | 14,68 | варка | |
| Ф | Печенье | 100 | 0,90 | 0,20 | 8,10 | нет | |
| Ф | Хлеб ржано-пшеничный | 50 | 3,80 | 9,00 | 33,00 | нет | |
| | Итого: | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | нет | |
| Завтрак для 5-11 классов (247.86) | | | | | | | |
| 3/2007 | Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный) | | | | | | |
| 182/2007 | Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль) | 50 | 5,75 | 9,42 | 15,46 | нет | |
| 503/2021 | Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г соо палитра, молоко, сахар) | 240 | 7,35 | 13,07 | 35,31 | варка | |
| Ф | Печенье | 200 | 2,90 | 3,20 | 14,68 | варка | |
| 338/2015 | Апельсины свежие | 50 | 3,80 | 9,00 | 33,00 | нет | |
| Ф | Хлеб ржано-пшеничный | 100 | 0,90 | 0,20 | 8,10 | нет | |
| | Итого: | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | нет | |
| Обед для 1-4 классов (252.44) | | | | | | | |
| 75/2007 | Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста) | 60 | 1,21 | 0,06 | 12,83 | нет | |
| 88/2015 | Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста) | 250 | 1,77 | 4,95 | 7,90 | варка | |
| Ф | Сметана к первому блюду | 10 | 0,25 | 1,00 | 0,45 | кипячение | |
| 288/2017 | Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м) | 10 | 1,87 | 1,61 | 22,00 | варка | |
| 347/2021 | Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб) | 95 | 18,08 | 17,50 | 13,38 | запекание | |
| 305/2007 | Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль) | 100 | 2,43 | 2,87 | 24,45 | варка | |
| 166/2021 | Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль) | 50 | 1,50 | 1,30 | 5,00 | варка | |
| Пермь | Кисель с витаминами | 200 | | | | варка | |
| ГОСТ 31805-2018 | Хлеб пшеничный | 45 | 3,56 | 0,45 | 21,74 | нет | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | нет | |
| | Итого: | 30,10 | 30,06 | 93,67 | 775,24 | | |
| Обед для 5-11 классов (272.13) | | | | | | | |
| 75/2007 | Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста) | 100 | 2,01 | 0,10 | 20,55 | нет | |
| 88/2015 | Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста) | 250 | 1,77 | 4,95 | 7,90 | варка | |
| 288/2017 | Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м) | 10 | 1,87 | 1,61 | 22,00 | варка | |
| Ф | Сметана к первому блюду | 10 | 0,25 | 1,00 | 0,45 | кипячение | |
| 347/2021 | Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб) | 110 | 17,88 | 23,11 | 14,90 | запекание | |
| 305/2007 | Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль) | 100 | 2,43 | 2,87 | 24,45 | варка | |
| 166/2021 | Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль) | 80 | 2,40 | 2,08 | 8,00 | варка | |
| Пермь | Кисель с витаминами | 200 | | | | варка | |
| ГОСТ 31805-2018 | Хлеб пшеничный | 2/30 | 4,74 | 0,67 | 28,98 | нет | |
| | Хлеб ржано-пшеничный | 2/20 | 2,86 | 0,63 | 16,83 | нет | |
| | Итого: | 36,21 | 37,02 | 122,06 | 976,46 | | |
| Полдник для 1-4 классов (55.09) | | | | | | | |
| 479 сгр | Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный желток) | 100 | 8,42 | 12,50 | 62,76 | выпекание | |
| 386/2007 | Йогурт фруктовый | 200 | 6,54 | 5,00 | 33,60 | нет | |
| | Итого: | 14,96 | 17,50 | 96,36 | 600,00 | | |
| Полдник для 5-11 классов (55.09) | | | | | | | |
| 479 сгр | Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный желток) | 2/75 | 10,62 | 17,16 | 93,88 | выпекание | |
| 386/2007 | Йогурт фруктовый | 200 | 6,54 | 5,00 | 33,60 | нет | |
| | Итого: | 17,16 | 22,16 | 127,48 | 779,58 | | |

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова