

Утверждаю директор Филиала «ДИБРА» ООО «ОРИОН»
Буянов А.С.

«Согласовано» Директор МБОУ ЦО № _____»

МЕНЮ

на 24.02.2025 года
для учащихся 1-4х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Каша из крупы «Геркулес» вязкая	180	212,8
	Кофейный напиток с молоком	200	88
	Бутерброд с сыром	20/5/15	149
	Фрукты свежие (Яблоко)	100	44
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Икра кабачковая	60	71,4
	Рассольник "Ленинградский" на м/б	200	131
	Котлеты рыбные	100	234,9
	Рис с овощами	150	182
	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	200	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30	54,3
	Батон нарезной	20	52,4
Стоимость обеда:		102,00	
Полдник	Плюшка Московская	100	235,5
	Чай с сахаром	200	38
	Стоимость полдника:		55,00

для учащихся 5-11х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Каша из крупы «Геркулес» вязкая	210	248,3
	Кофейный напиток с молоком	200	88
	Бутерброд с сыром	20/5/15	149
	Фрукты свежие (Яблоко)	100	44
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Икра кабачковая	100	119
	Рассольник "Ленинградский" на м/б	250	163,8
	Котлеты рыбные	100	234,9
	Рис с овощами	180	218,4
	Компот из плодов и ягод сушеных (курага)	200	40
	Хлеб ржано-пшеничный	40	72,4
	Батон нарезной	30	78,6
Стоимость обеда:		102,00	

Утверждаю директор Филиал «ЛИБРА» ООО «ОРИОН»

Буянов А.С.

«Согласовано» Директор МБОУ ЦО № »

МЕНЮ

на 25.02.2025 года
для учащихся 1-4х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Запеканка из творога с джемом	170	343,4
	Чай с лимоном	200	40
	Батон нарезной	30	78,6
	Фрукты свежие (Апельсин)	100	38
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат из свеклы отварной	60	55
	Суп картофельный с бобовыми на м/б	200	130
	Печень говяжья по-строгановски	100	193
	Каша гречневая рассыпчатая	150	253
	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм)	200	40
	Хлеб ржано-пшеничный	30	54,3
	Батон нарезной	20	52,4
Стоимость обеда:		102,00	
Полдник	Ватрушка творожная	50	185,7
	Сок фруктовый	200	88,1
	Стоимость полдника:		55,00

для учащихся 5-11х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Запеканка из творога с джемом	220	444,4
	Чай с лимоном	200	40
	Батон нарезной	30	78,6
	Фрукты свежие (Апельсин)	100	38
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат из свеклы отварной	100	91,7
	Суп картофельный с бобовыми на м/б	250	162,5
	Печень говяжья по-строгановски	100	193
	Каша гречневая рассыпчатая	180	303,6
	Компот из плодов и ягод сушеных (изюм)	200	40
	Хлеб ржано-пшеничный	40	72,4
Батон нарезной	30	78,6	
Стоимость обеда:		102,00	

Утверждаю директор Филиал «ЛИБРА» ООО «ОРИОН»
Буянов А.С.



«Согласовано» Директор МБОУ ЦО № »

МЕНЮ

на 26.02.2025 года
для учащихся 1-4х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Каша рисовая вязкая	180	208,4
	Какао с молоком	200	94
	Батон нарезной	20	52,4
	Масло сливочное	10	73,2
	Фрукты свежие (Яблоко)	100	47
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат витаминный	60	44
	Суп картофельный с крупой (гречневый) на к/б	200	100,6
	Бефстроганов из отварной говядины	100	202
	Макароны отварные	150	184,5
	Сок фруктовый	205	90,3
	Хлеб ржано-пшеничный	30	54,3
	Батон нарезной	20	52,4
Стоимость обеда:		102,00	
Полдник	Булочка школьная	40	115,1
	Кисломолочный напиток (Кефир)	200	109,6
Стоимость полдника:		55,00	

для учащихся 5-11х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Каша рисовая вязкая	210	243,2
	Какао с молоком	200	94
	Батон нарезной	30	78,6
	Масло сливочное	10	73,2
	Фрукты свежие (Яблоко)	100	47
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат витаминный	100	73,3
	Суп картофельный с крупой (гречневый) на к/б	250	125,8
	Бефстроганов из отварной говядины	100	202
	Макароны отварные	180	221,4
	Сок фруктовый	205	90,3
	Хлеб ржано-пшеничный	40	72,4
Батон нарезной	30	78,6	
Стоимость обеда:		102,00	

Утверждаю директор Филиал «ЛИБРА» ООО «ОРИОН»
Буянов А.С.



«Согласовано» Директор МБОУ ЦО № »

МЕНЮ

на 27.02.2025 года
для учащихся 1-4х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Горошек зеленый	60	40
	Омлет натуральный	150	246
	Батон нарезной	20	52,4
	Кофейный напиток с молоком	200	88
	Фрукты свежие (Апельсин)	100	49,2
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Винегрет овощной	60	52,8
	Суп картофельный с рыбой	200	110
	Плов из отварной птицы	240	352,5
	Компот из смеси сухофруктов	200	84
	Хлеб ржано-пшеничный	30	54,3
	Батон нарезной	20	52,4
Стоимость обеда:		102,00	
Полдник	Коржик молочный	50	217,4
	Компот из яблок и лимона	200	46,7
Стоимость полдника:		55,00	

для учащихся 5-11х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Горошек зеленый	60	40
	Омлет натуральный	170	316
	Батон нарезной	20	52,4
	Кофейный напиток с молоком	200	88
	Фрукты свежие (Апельсин)	100	49,2
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Винегрет овощной	100	88
	Суп картофельный с рыбой	250	137,5
	Плов из отварной птицы	280	411,3
	Компот из смеси сухофруктов	200	84
	Хлеб ржано-пшеничный	40	72,4
	Батон нарезной	30	78,6
Стоимость обеда:		102,00	

Утверждаю директор Филиал «ЛИБРА» ООО «ОРИОН»
Буянов А.С.



«Согласовано» Директор МБОУ ЦО № »

МЕНЮ

На 28.02.2025 года
для учащихся 1-4х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Макароны отварные с сыром	170	336
	Чай с сахаром	200	38
	Батон нарезной	30	78,6
	Фрукты свежие (Яблоко)	100	44
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	60	60
	Борщ с капустой и картофелем на м/б	200	120
	Рыба, запеченная под молочным соусом	140	180
	Картофельное пюре	150	161
	Напиток из шиповника	200	78
	Хлеб ржано-пшеничный	30	54,3
	Батон нарезной	20	52,4
Стоимость обеда:		102,00	
Полдник	Булочка Ванильная	100	298,3
	Сок фруктовый	200	88,1
	Стоимость полдника:		55,00

для учащихся 5-11х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Макароны отварные с сыром	220	434,8
	Чай с сахаром	200	38
	Батон нарезной	30	78,6
	Фрукты свежие (Яблоко)	100	44
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат картофельный с соленым огурцом и зеленым горошком	100	100
	Борщ с капустой и картофелем на м/б	250	150
	Рыба, запеченная под молочным соусом	140	180
	Картофельное пюре	180	193,2
	Напиток из шиповника	200	78
	Хлеб ржано-пшеничный	40	72,4
	Батон нарезной	30	78,6
Стоимость обеда:		102,00	

Утверждаю директор Филиал «ЛИБРА» ООО «ОРИОН»
Буянов А.С.



«Согласовано» Директор МБОУ ЦО № »

МЕНЮ
На 01.03.2025 года
для учащихся 1-4х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Каша жидкая молочная кукурузная	180	204
	Какао с молоком	200	94
	Масло сливочное	10	73,2
	Батон нарезной	30	78,6
	Фрукты свежие (Апельсин)	100	96
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат из соленых огурцов с луком	60	35,5
	Суп с макаронными изделиями и картофелем на к/б	200	119
	Фрикадельки из говядины	90	172
	Рис отварной	150	219,3
	Кисель плодово-ягодный	200	122
	Хлеб ржано-пшеничный	30	54,3
	Батон нарезной	20	52,4
Стоимость обеда:		102,00	
Полдник	Кондитерское изделие (печенье)	40	166
	Сок фруктовый	200	88,1
Стоимость полдника:		55,00	

для учащихся 5-11х классов

Прием пищи	Наименование блюда	Масса порции(гр)	ККАЛ
Завтрак	Каша жидкая молочная кукурузная	210	238
	Какао с молоком	200	94
	Масло сливочное	10	73,2
	Батон нарезной	30	78,6
	Фрукты свежие (Апельсин)	100	96
Стоимость завтрака:		102,00	
Обед	Салат из соленых огурцов с луком	100	59,1
	Суп с макаронными изделиями и картофелем на к/б	250	148,8
	Фрикадельки из говядины	100	191,1
	Рис отварной	180	263,2
	Кисель плодово-ягодный	200	122
	Хлеб ржано-пшеничный	40	72,4
	Батон нарезной	30	78,6
Стоимость обеда:		102,00	

Утверждаю

Приложение №7
к МР 2.3.6.0233-21**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013378**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из квашеной капусты 60 грНомер рецептуры: Рец.48

Наименование сборника рецептур:

Сбр.технол.нормативов и рецептур блюд Перевалов А.Я.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная	69,6	48,6	6 960	4 860
Лук репчатый	7,1	6	710	600
Масло растительное	6	6	600	600
Выход:	60		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,960
Жиры (г):	6,060
Углеводы (г):	5,760
Эн. ценность (ккал):	81,60

Ca (мг):	40,39
Mg (мг):	15,18
Fe (мг):	0,5500
C (мг):	34,78

Технология приготовления:

Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

Для буфет раздаточных: готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная; консистенция -капусты-хрустящая, лука- слегка хрустящая; вкус - кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты..

Технолог / Рябух / Рябух Зав. производством _____ / _____ /



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 000013378

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из квашеной капусты 100 гр

Номер рецептуры: Рец.48

Наименование сборника рецептур:

Сбр.технол.нормативов и рецептур блюд Перевалов А.Я.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г
Капуста квашеная	116	81	11 600	8 100
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло растительное	10	10	1000	1000
Выход:	100		-	-

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,600
Жиры (г):	10,100
Углеводы (г):	9,600
Эн. ценность (ккал):	136,00

Ca (мг):	67,32
Mg (мг):	25,30
Fe (мг):	0,9200
C (мг):	58

Технология приготовления:

Квашеную капусту отжимают, перебирают, измельчают, добавляют нашинкованный бланшированный репчатый лук и заправляют растительным маслом. Очень кислую капусту промывают охлажденной кипяченой водой, откидывают на сито, отжимают.

Для буфет раздаточных: готовый салат раскладывают в изотермическую тару и доставляют на пищеблок, работающий по типу буфет-раздаточной, где порционируют непосредственно перед раздачей. На пищеблоке, работающем по типу буфет-раздаточной осуществляют только поддержание температуры подачи.

Температура блюда при раздаче должна быть: не выше 14 0С.

Срок реализации: не более 2-х часов с момента их приготовления.

Требования к качеству:

Внешний вид - салат уложен горкой, нарезка капусты мелкая, произвольная; консистенция -капусты-хрустящая, лука- слегка хрустящая; вкус - кисловатый, в меру соленый, с ароматом капусты..

Технолог / Григорьев / Александр Зав. производством _____ / _____ /