

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)
12.02.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,49	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (герох луцценный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,60	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,06	21,71	131,39	916,03	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (герох луцценный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	90	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,39	25,53	161,09	1 143,30	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

12.02.2024

09 02 2024 г.



Согласовано:
Директор МБОУ

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл.	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,74	19,42	69,69	604,66	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,09	25,76	82,29	732,89	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная /без сахара/ <i>(лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	1,12	4,56	6,04	70,17	тушение
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	90	2,15	0,36	0,30	13,52	припускание
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,43	14,50	84,49	537,39	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная /без сахара/ <i>(лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	1,95	7,61	10,52	119,08	тушение
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		21,01	18,89	107,65	688,46	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		0,60	0,48	11,27	55,85	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		0,80	0,68	16,17	79,35	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки
В.В Сорокикова
Федорова
К.А Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)
13.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,99	25,06	85,41	645,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,5	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,60	23,76	67,06	627,77	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорки куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
465/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,58	24,35	117,28	843,04	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорки куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
465/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,52	28,22	144,07	1013,99	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,58	8,36	86,39	469,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,59	10,10	112,69	601,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Сорокина
Федорова
Дубосаров



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
13.02.2024

"09" 02 2024 г.

"09" 02 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
258/2015	Говядина духовая без муки (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
382/2007	Какао с молоком без сахара (какао порошок, молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,06	23,41	56,38	545,58	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
258/2007	Говядина духовая без муки (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	25,44	28,73	23,23	453,67	тушение
382/2007	Какао с молоком без сахара (какао порошок, молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,51	33,58	61,05	685,63	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,70	28,85	86,68	773,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,49	37,66	110,39	975,78	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

14.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		29,96	27,88	104,15	808,67	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	25,16	22,60	64,91	569,20	запекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		27,72	30,18	123,66	881,87	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,77	33,96	133,71	939,21	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		55,39	40,81	158,60	1 137,04	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	Итого:		8,55	16,15	85,21	516,59	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В Сороковинова

К.А Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

14.02.2024

"09" 02 2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,66	17,68	76,78	607,63	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
376/2007	Чай без сахара (чай вёсовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,69	19,35	89,61	712,73	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,76	36,56	94,07	874,47	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		50,96	43,70	116,24	1 072,39	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

15.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90					
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		12,87	13,25	76,74	475,85			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		15,92	17,02	80,96	539,29			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,35	26,56	117,14	889,32			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,20	35,71	150,56	1 138,52			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный <i>(коктейль молочный какао)</i>	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		10,18	7,28	68,80	225,20			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный <i>(коктейль молочный какао)</i>	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)
15.02.2024

"09" 2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)

"09" 2024 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	21,89	18,83	0,23	258,13	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	107,58	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай вёсевой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,26	25,63	43,22	524,50	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,92	7,13	14,12	129,07	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай вёсевой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,98	29,15	54,63	619,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови (морковь)	60	0,79	0,06	4,18	21,21	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	89,75	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	11,90	кипячение
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,60	26,64	84,14	700,36	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови (морковь)	100	1,31	0,10	6,97	35,35	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	89,75	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	11,90	кипячение
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,48	35,80	116,76	931,02	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
	Итого:		1,34	0,22	19,91	90,25	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
	Итого:		1,78	0,32	23,95	111,75	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В Сороковинова

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

16.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржанос-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		10,03	22,00	78,40	555,11			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржанос-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		12,16	23,90	88,45	619,70			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	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		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	-11,90	кислячение		
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржанос-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		39,93	27,38	92,97	784,19			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	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		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение		
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет		
	Хлеб ржанос-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		51,87	31,51	117,60	968,31			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание		
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	Итого:		5,87	3,99	55,22	278,03			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание		
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	Итого:		10,46	7,59	97,60	500,00			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)
16.02.2024

" 09.02.2024 г.



Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2007	Минтай припущенный <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	90	2,15	0,36	0,30	13,52	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,42	6,21	53,45	311,18	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2007	Минтай припущенный <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,50	7,28	62,40	383,63	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	80	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(орошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,21	29,04	92,42	812,69	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(орошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	кипячение
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,76	33,49	119,49	1 011,87	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина
К.А. Федорова

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

17.02.2024

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,83	11,19	82,91	520,84	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,04	15,60	93,11	631,50	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,15	44,67	121,89	1 008,20	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		46,88	56,45	158,96	1 314,71	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4061/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)
17.02.2024

" 09 " 02 2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У

С/У №14

" 09 " 02 2024 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,03	11,51	48,86	391,56	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,24	15,92	59,06	502,22	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,12	35,36	103,05	866,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		41,51	46,06	137,25	1 154,72	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова
К.А Федорова