

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**10.01.2024**

" 26 " 12 2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	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
Ф	<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>21,62</b>	<b>31,03</b>	<b>98,86</b>	<b>767,90</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	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
Ф	<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>25,66</b>	<b>36,06</b>	<b>113,66</b>	<b>887,30</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	<b>Ши из свежей капусты с картофелем</b> <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
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
Перь	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200					варка
504/2021	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,75</b>	<b>36,70</b>	<b>74,68</b>	<b>722,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	<b>Ши из свежей капусты с картофелем</b> <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
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Перь	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200					варка
504/2021	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,77</b>	<b>48,42</b>	<b>100,22</b>	<b>958,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> <i>(орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,02</b>	<b>11,82</b>	<b>78,57</b>	<b>449,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> <i>(орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,54</b>	<b>17,73</b>	<b>106,66</b>	<b>628,53</b>	

**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)

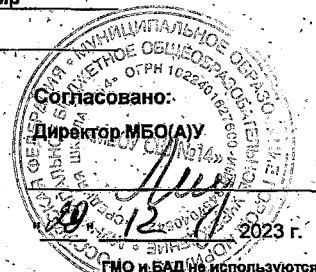
Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

10.01.2024

29.12.2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай зеленой черной)	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
	<b>Итого:</b>		<b>29,78</b>	<b>18,11</b>	<b>70,56</b>	<b>577,79</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай зеленой черной)	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,13</b>	<b>24,18</b>	<b>83,29</b>	<b>700,17</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,34	6,02	4,37	75,06	варка
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	1,37	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
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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
	<b>Итого:</b>		<b>31,59</b>	<b>29,57</b>	<b>71,12</b>	<b>687,09</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
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	1,37	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
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,27</b>	<b>40,22</b>	<b>93,79</b>	<b>904,65</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
В.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)  
11.01.2024

"26"

2023 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м обд аврора боревалис 1/7)	105	0,03	4,13	0,04	37,40	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>13,67</b>	<b>14,62</b>	<b>92,49</b>	<b>556,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м обд аврора боревалис 1/7)	110	0,05	8,25	0,08	74,80	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>15,61</b>	<b>19,78</b>	<b>101,70</b>	<b>646,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
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
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	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>26,96</b>	<b>24,03</b>	<b>103,73</b>	<b>716,59</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
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
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	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>39,81</b>	<b>27,61</b>	<b>136,47</b>	<b>959,58</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,51</b>	<b>12,89</b>	<b>42,41</b>	<b>328,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4061/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>11,80</b>	<b>50,95</b>	<b>362,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)  
11.01.2024

"29" 12 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соев верора борреалис 1/7)	105	0,03	4,13	0,04	37,40	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
гост 31806 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
	<b>Итого:</b>		<b>7,86</b>	<b>9,80</b>	<b>51,39</b>	<b>328,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соев верора борреалис 1/7)	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
гост 31806 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
	<b>Итого:</b>		<b>9,80</b>	<b>14,96</b>	<b>60,60</b>	<b>418,61</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа рисовая, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	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	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
гост 31806 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
	<b>Итого:</b>		<b>26,93</b>	<b>24,37</b>	<b>92,68</b>	<b>673,75</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа рисовая, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	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	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
гост 31806 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,79</b>	<b>27,95</b>	<b>125,09</b>	<b>916,12</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,00</b>	<b>6,80</b>	<b>19,20</b>	<b>165,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,20</b>	<b>7,00</b>	<b>24,10</b>	<b>188,50</b>	

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 (О,АР)**

**12.01.2024**

"26" 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"26" 2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,38</b>	<b>13,51</b>	<b>37,42</b>	<b>316,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,71</b>	<b>17,12</b>	<b>37,43</b>	<b>357,99</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лапшев лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лапшев лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	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>42,53</b>	<b>24,83</b>	<b>125,24</b>	<b>932,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лапшев лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лапшев лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2130	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2120	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,30</b>	<b>31,98</b>	<b>153,62</b>	<b>1154,91</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,43</b>	<b>3,66</b>	<b>56,12</b>	<b>284,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2175	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,63</b>	<b>6,71</b>	<b>65,60</b>	<b>353,90</b>	

**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

"29" 2023 г.

Меню (Д)  
12.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

МБОУ(АУ)

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
258/2015	<b>Говядина духовая без муки</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай восточный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>22,19</b>	<b>19,61</b>	<b>51,28</b>	<b>474,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая без муки</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	25,44	29,73	23,23	453,67	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай восточный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>30,87</b>	<b>29,85</b>	<b>60,78</b>	<b>637,58</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,00	6,24	5,52	159,66	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	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>41,32</b>	<b>24,86</b>	<b>92,30</b>	<b>758,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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>54,09</b>	<b>32,01</b>	<b>120,67</b>	<b>981,07</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

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 (О,АЦ)**  
**13.01.2024**

"26" 2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<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>22,14</b>	<b>33,70</b>	<b>103,80</b>	<b>806,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<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>25,64</b>	<b>41,89</b>	<b>116,67</b>	<b>944,22</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,65</b>	<b>38,07</b>	<b>112,40</b>	<b>929,72</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,63</b>	<b>48,42</b>	<b>136,49</b>	<b>1 159,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Сорокикова*  
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 (Д)

13.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

"29" 12 2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> (молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,46</b>	<b>31,02</b>	<b>70,58</b>	<b>697,74</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> (молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,97</b>	<b>39,31</b>	<b>82,53</b>	<b>837,65</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,49</b>	<b>36,10</b>	<b>125,80</b>	<b>948,47</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,46</b>	<b>46,44</b>	<b>149,88</b>	<b>1 178,06</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сороковикова

К.А.Федорва