

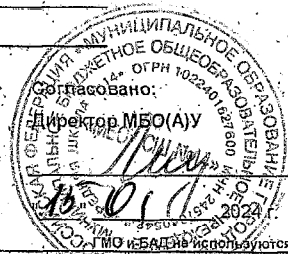
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

22.01.2024

"15" 01 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина см, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное см б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 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:		25,33	22,50	86,88	655,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина см, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное см б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие <i>(яблоки)</i>	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:		29,41	29,02	98,23	775,53	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(борщ тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные см, соль, томатная паста)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		47,13	29,13	124,98	965,69	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(борщ тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные см, соль, томатная паста)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		58,08	34,51	152,39	1159,94	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	579,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

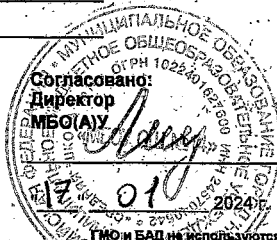
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

22.01.2024

14.01.2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
266/2007	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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,83	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,93	19,22	72,69	558,41	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	538,37	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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:		32,91	27,88	90,70	720,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,15	36,15	102,47	891,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,56	30,09	4,35	399,37	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		50,21	47,55	126,13	1134,66	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
	Итого:		1,07	0,24	10,93	57,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
	Итого:		1,51	0,34	14,97	78,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковцова

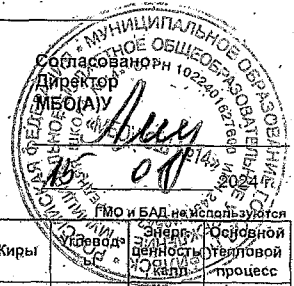
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
23.01.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной вид деятельности
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами 400г сое палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,76	33,54	107,69	823,99	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным <i>(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами 400г сое палитра, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,61	34,89	105,95	828,32	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
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	квашивание
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					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:		26,45	38,12	70,28	737,55	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
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
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,04	48,80	93,33	948,48	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка <i>(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

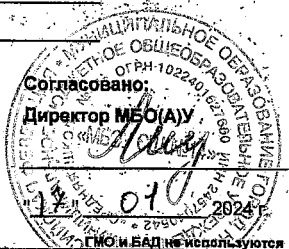
С.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
23.01.2024

"14.01" 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
329/2021	Бигус с говядиной <small>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
382/2007	Какао с молоком без сахара <small>(какао порошок, молоко)</small>	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		24,02	21,77	38,26	450,42	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
329/2021	Бигус с говядиной <small>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
382/2007	Какао с молоком без сахара <small>(какао порошок, молоко)</small>	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		32,82	29,21	43,40	571,70	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	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 <small>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2007	Картофель отварной <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара <small>(яблоки, лимонная кислота)</small>	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:		40,38	41,03	67,45	897,97	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2007	Картофель отварной <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара <small>(яблоки, лимонная кислота)</small>	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:		47,47	48,35	89,88	992,16	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <small>(гречка гречневая, молоко, соль)</small>	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)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <small>(гречка гречневая, молоко, соль)</small>	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. Сороковинова

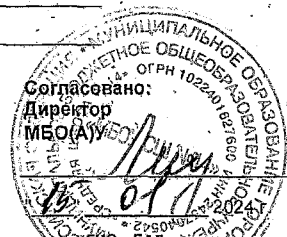
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
24.01.2024

15.01.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(творог манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай восточный черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		35,44	30,80	83,74	758,96	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным <i>(творог манная, масло сливочное, молока сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай восточный черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		40,76	34,57	89,29	844,49	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек 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	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 6%)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <i>(мандарины, сахар)</i>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		26,10	23,61	69,98	618,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек 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	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 6%)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <i>(мандарины, сахар)</i>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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:		38,64	31,68	92,41	838,82	
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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
06/470/20	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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

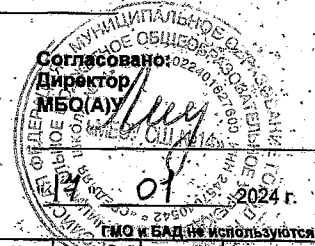
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
24.01.2024

18.01 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)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
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
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		22,12	25,88	78,17	639,00	
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
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	59,16	536,37	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		30,87	34,47	91,35	777,37	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
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	кипячение
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
346/2007	Компот из мандаринов без сахара	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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:		29,36	24,66	72,55	645,05	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
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	кипячение
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
346/2007	Компот из мандаринов без сахара	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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:		40,52	32,66	95,89	877,27	
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

В.В. Сорокикова

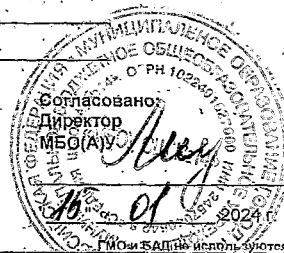
КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
25.01.2024

№ 15-01 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо верора боревалис 1/1)</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай ввесовой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 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:		7,39	20,11	68,23	486,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо верора боревалис 1/1)</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай ввесовой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 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:		9,23	15,15	77,15	483,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника пиканная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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
	Итого:		28,22	30,42	109,86	633,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	196	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника пиканная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		36,40	36,47	138,78	1 038,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	9,76	62,19	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

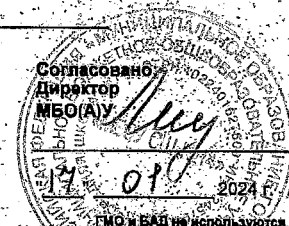
В.В. Сорокичкина
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
25.01.2024

19.01.2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. в	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай ароматизированный)</i>	200			0,00	0,01	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	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,69	13,97	53,99	435,66	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай ароматизированный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2016	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:		26,23	15,10	62,99	494,61	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	шт	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
306/2007	Рис с овощами <i>(булгур, рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,13	43,49	89,04	900,06	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,86	429,68	тушение
450/2003	Рис с овощами <i>(булгур, рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	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	2,98	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		47,16	56,90	113,67	1167,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		6,00	6,80	19,20	165,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		6,20	7,00	24,10	188,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

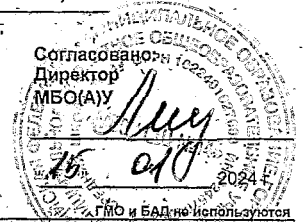
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
26.01.2024

15/01 2024 г.



№ 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)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,46	8,32	72,00	386,52	
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, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		9,51	12,09	76,22	449,96	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(овсянка с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ	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:		45,79	21,95	128,49	915,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(овсянка с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ	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:		58,55	29,69	158,06	1140,04	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковицова

 К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
26.01.2024



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
321/2015	Капуста тушеная /без муки/ <i>(капуста свежая, кислота лимонная, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай в пакетиках)</i>	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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,94	29,21	37,00	660,12	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
321/2015	Капуста тушеная без муки <i>(капуста свежая, кислота лимонная, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай в пакетиках)</i>	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:		42,55	38,76	42,65	693,94	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель с/м, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной фарш)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки <i>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
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
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:		44,58	21,88	95,54	741,96	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель с/м, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной фарш)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки <i>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	145,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		57,34	29,72	123,12	968,20	
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:

С.С. Сороковикова

В.В. Сороковикова

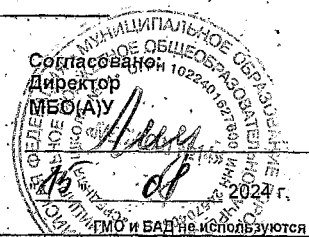
К.А. Федорова

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
27.01.2024

15.01.2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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:		23,30	18,57	81,43	564,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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:		34,35	21,62	99,94	736,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <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	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	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	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		28,37	31,00	93,17	793,45	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <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	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	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:		33,26	39,92	113,42	995,77	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки 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	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки 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
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

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)

27.01.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м бл)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай безовой черной)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	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:		23,24	18,57	74,47	539,02	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м бл)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай безовой черной)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	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:		34,29	21,62	92,98	711,40	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м бл)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,54	31,34	82,54	734,23	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,87	варка
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м бл)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	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	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,43	40,26	102,79	936,65	
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