

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

"24" 11 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Меню (О, АЦ, АР)
04.12.2023

"30" 11 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
319/455/2003	Тестели мясные школьные <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, филе окорочка птицы б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай весомой 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
ОСТ 31805-20	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:		22,81	18,73	97,91	654,43	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
319/455/2003	Тестели мясные школьные <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, филе окорочка птицы б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	150	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,5	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай весомой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15	60	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
ОСТ 31805-20	Хлеб пшеничный	2/20	3,6	0,4	19,32	94	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	Итого:		28,36	23,18	114,19	780,43	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(борщ луцанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к 1 блюду <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98	3,84	16,80	варка
293/2017	Птица жареная <small>(масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)</small>	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ОСТ 31805-20	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		46,45	32,81	108,97	970,34	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(борщ луцанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к 1 блюду <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная <small>(масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)</small>	100	29,64	21,47	0,22	313,26	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ОСТ 31805-20	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,66	37,68	132,52	1 137,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	579,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	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:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Сбитнева
Федорова
Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О, АР)
05.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ

Е.А. Яценко

"24" 11 2023 г.

"30" 11 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
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	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,9	3,2	14,68	99,9	варка
847/2011	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
Ф	Печенье	50	3,8	9	33	230,5	нет
	Итого:		20,76	33,64	107,69	823,99	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
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)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,9	3,2	14,68	99,9	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
Ф	Печенье	50	3,8	9	33	230,5	нет
	Итого:		20,6	34,89	105,95	828,31	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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	7,9	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,3	20,46	5,85	260,7	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,3	214,5	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	Итого:		26,75	38,76	108,78	916,7	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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	7,9	89,75	варка
288/2017	Сметана к первому блюду	10	1,87	1,61		22	варка
Ф	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,8	26,4	6,54	322,91	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,3	5,72	47,16	257,4	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,8	нет
	Итого:		32,16	49,61	136,7	1148,03	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 спр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	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 (52.47)							
479 спр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	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: _____

Н.А. Сбитнева

Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О, АР)
06.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Е.А. Степанов

"23" 11 2023 г.

"30" 11 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136	нет
224/336/2007	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина р/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	18,5	16,48	61,36	472,78	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,9	0,2	8,1	43	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	варка
	Итого:		21,89	24,19	99,55	713,78	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136	нет
224/336/2015	Запеканка из творога с морковью с соусом черносмородиновым (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, смородина с/м, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	24,99	22,28	75,89	610,58	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,9	0,2	8,1	43	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	варка
	Итого:		28,38	29,99	114,08	851,58	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат Школьный (варочек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2	0,98		16,8	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ОСТ 31805-20	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,8	нет
	Итого:		26,99	23,76	98,03	734,64	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат Школьный (варочек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2	0,98		16,8	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ОСТ 31805-20	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,2	нет
	Итого:		39,54	31,82	120,46	954,55	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	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 (52.47)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	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:

Н.А. Сбитнева

(Подпись)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О, АЦ)
07.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Е.А. Петренко

"23" 2023 г.

"20" 11 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,5	2,8	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	90	0,03	4,13	0,04	37,4	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,8	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15	60	варка
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг в/гр стакан лимз)	200	6,54	5	33,6	206	нет
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,5	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	Итого:		13,67	14,62	92,49	666,86	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,2	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	110	0,05	8,25	0,08	74,8	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,7	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15	60	варка
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг в/гр стакан лимз)	200	6,54	5	33,6	206	нет
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	2/20	3,6	0,4	19,32	94	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	Итого:		15,61	19,78	101,7	646,6	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,1	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,8	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,6	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,4	0,2	18,1	73,05	варка
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	Итого:		31,31	32	122,06	908,8	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,9	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,8	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,5	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,4	0,2	18,1	73,05	варка
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,8	нет
	Итого:		40,11	38,37	153,42	1127,17	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
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
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,6	6,4	9,4	118	нет
	Итого:		9,93	8,76	55,26	340,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
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	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,6	6,4	9,4	118	нет
	Итого:		14,52	12,36	97,64	562	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Сбитнева
Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О, АР)
08.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ

Е.А. Степанов

"24" / 11 / 2023 г.

"20" / 11 / 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,9		72	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	190	15,28	25,72	103,96	454,7	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,2	62	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
	Итого:		20,45	32,04	128,96	635,7	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	230	19,53	32,87	132,84	581,27	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,2	62	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
	Итого:		27,02	42,14	167,84	798,27	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-20	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	Итого:		41,7	20,37	99,5	726,55	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,4	10,04	7,29	125,1	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,76	15,38	106	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-20	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,8	нет
	Итого:		53,84	27,79	124,63	935,73	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
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
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		4,86	3,54	48,41	241,1	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
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	7,5	6,69	50,4	291,9	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		7,5	6,69	65,37	347,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сбитнева
Ведущий специалист

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Ястребко

Меню (О, АЦ)
09.12.2023

"27" 11 2023 г.

"30" 11 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
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
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
ОСТ 31805-201	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:		21,06	16,83	107,83	642,07	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
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
376/2015	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,11	19,88	126,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
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 (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	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
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ОСТ 31805-201	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:		28,37	31,00	93,17	793,45	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	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
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	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 (52.47)							
4062007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	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 (52.47)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,6	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,8	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

(Подписи)