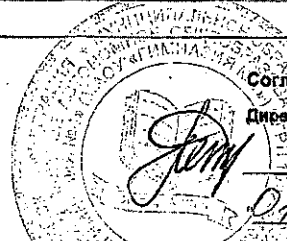


Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АЦ)
11.03.2024



Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

А.А. Писаренко
07.03 2024 г.

07.03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используется	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, мясо сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,39	335,00	запекание		
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	166,45	варка		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,80	нет		
	Итого:		22,99	30,97	67,60	723,95			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, мясо сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание		
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет		
	Итого:		27,41	36,96	89,73	834,04			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
76/2007	Икра свекольная <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	1,42	0,08	13,72	111,18	тушение		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,94	138,00	припускание		
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
186/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	60	1,50	1,30	8,00	37,50	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <i>(яблоко лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка		
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,80	нет		
	Итого:		30,85	22,40	143,32	1 010,28			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
76/2007	Икра свекольная <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	2,37	0,10	22,67	185,30	тушение		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
186/2021	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</i>	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных <i>(яблоко лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
ГОСТ 31805-2016	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:		43,01	23,85	171,20	1 193,25			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	86,00	451,00	нет		
Ф	Молоко витаминизированное	200	6,60	6,40	9,40	118,00	нет		
	Итого:		13,20	24,40	76,40	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	6,60	6,40	9,40	118,00	нет		
	Итого:		17,60	33,40	108,40	809,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заседующий производством:

В.В. Сорокинов
В.В. Сорокинов
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организатор)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АР)
11.03.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
Е.А. Яковлева
07.03 2024 г.



"11" 03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят <i>(масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черны)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,69	14,98	84,48	585,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят <i>(масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	100	17,12	10,67	13,36	222,47	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 весомой черны)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,73	17,02	96,93	664,51	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свежкв, соль, томатная паста)</i>	80	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	145,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(пикантный, соль, филе окорока куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
305/2007	Рис припущенный <i>(бульон рисовый, масло сливочное, соль)</i>	160	3,70	4,66	35,69	214,10	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(яблоко лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		48,33	38,24	162,49	1 236,09	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свежкв, соль, томатная паста)</i>	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	145,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(пикантный, соль, филе окорока куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,82	354,79	варка
305/2007	Рис припущенный <i>(бульон рисовый, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,87	256,91	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(яблоко лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		65,64	42,38	185,12	1 466,65	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(бульон куриный, яйцо куриное свежкв, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	4,91	8,49	33,01	210,07	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		10,51	12,89	42,41	328,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/406/1/2015	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(бульон куриный, яйцо куриное свежкв, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	275	7,50	5,40	41,55	244,63	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,10	11,80	50,95	362,63	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий технолог:
Заведующий производством:

С.В. Сорокинов
В.В. Сорокинов
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (AM)
11.03.2024

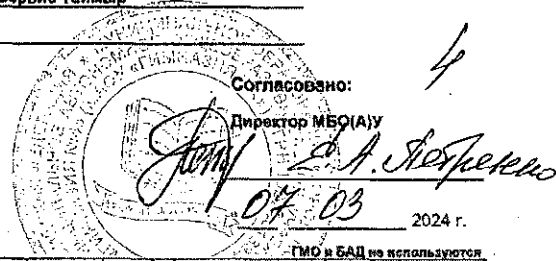
Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

С.А. Ястребов

07 03 2024 г.

07 03 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м с/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	5,60	5,91	36,91	219,34	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,78	16,38	83,94	636,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м с/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,47	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	283,19	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,84	18,70	107,29	725,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (герош пущанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,36	0,30	13,52	припускание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
188/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
ТИ 408/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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	42,60	нет
	Итого:		20,87	13,21	123,37	769,11	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (герош пущанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
188/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
ТИ 408/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		25,67	14,60	161,20	975,38	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		1,06	0,49	36,82	159,85	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,50	0,60	14,70	70,50	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		1,06	0,49	36,82	159,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорочкожица

Е.С. Иващенко

Handwritten signatures of the responsible persons.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

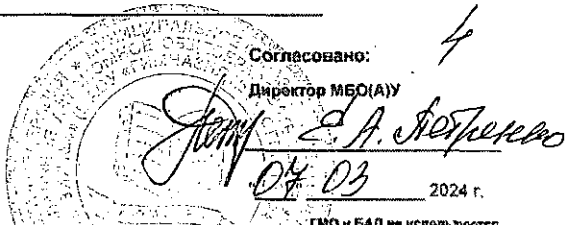
Меню (AM)
12.03.2024

07.03 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Е.А. Сорокина
07.03 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Белка	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2018	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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:		20,16	19,60	87,78	611,21	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2018	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,80	7,01	29,34	195,24	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,65	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,42	22,24	99,24	692,62	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (борошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	15,47	6,03	7,40	150,05	варка
466/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	280,64	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:		35,09	24,36	103,62	779,10	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2018	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (борошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка
466/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					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:		42,08	29,98	133,46	977,66	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (листья с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
346/2018	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,16	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		6,22	3,41	69,39	332,34	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (листья с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
346/2018	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,16	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		9,23	5,14	95,69	464,28	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
В.В. Сорокинова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:

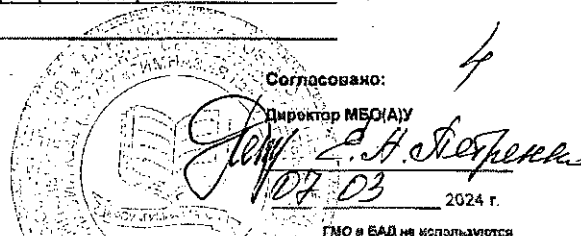
Директор МБОУ

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АМ)
13.03.2024

07 03 2024 г.

4
[Подпись] 07 03 2024 г.



ГМО в БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Вышла блюда	Валы	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	160	24,60	13,88	8,73	259,15	тушение
306/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
1094/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
379/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,10	30,18	110,81	843,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,73	16,31	10,19	302,34	тушение
460/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	19,56	42,13	352,71	варка
1044/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,13	35,68	123,92	668,62	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
171/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,87	68,60	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	190	1,91	7,16	13,29	125,82	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,56	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,32	48,67	112,31	910,62	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
171/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,67	111,77	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	2,17	8,61	15,84	150,59	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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	23,84	139,20	нет
	Итого:		80,36	47,77	135,30	1 102,80	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
369/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	50,00	нет
	Итого:		8,55	16,15	85,21	516,59	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
369/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко

[Подписи]

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АЦ)
14.03.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
Е.С. Иващенко
07.03 2024 г.

07.03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, личный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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:		10,19	22,02	78,90	657,91	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, личный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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:		12,40	23,93	89,19	623,60	
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
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м Б/л)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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:		30,87	30,58	122,27	894,65	
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	198,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м Б/л)	275	26,68	19,07	54,74	500,68	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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	65,80	нет
	Итого:		43,98	41,55	154,21	1 200,35	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, личный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, личный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

В.В. Сорокинова

Ведущий технолог: _____

Е.С. Иващенко

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокинова
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АР)
14.03.2024

Согласовано:

Директор ИМО(АУ)

Е.А. Семенов
07.03.2024

"07" 03 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,19	28,96	67,71	677,77	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,12	32,58	76,94	765,58	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (борщак зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	-118,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
281/2007	Глюв из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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:		30,87	30,68	122,27	894,65	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (борщак зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	16,40	6,52	196,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
281/2007	Глюв из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,89	85,80	нет
	Итого:		43,86	41,55	154,21	1 200,36	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,88	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

Е.С. Иващенко

В.В. Сорокинина
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

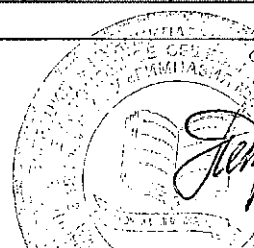
Меню (АМ)
14.03.2024

07.03 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Тимофеев Е.А.
07.03 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика Блюда	ГНО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход Блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	2,64	7,88	10,17	122,66	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,46	162,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай версолов черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		10,63	14,61	81,33	608,56	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,93	8,75	11,30	136,30	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай версолов черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	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	42,80	нет
	Итого:		12,83	16,73	92,42	577,63	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
21/2003	Салат Здоровье (свежий зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы (курица, рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	200	17,06	16,09	41,06	362,00	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,68	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		30,87	30,88	122,27	894,65	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
21/2003	Салат Здоровье (свежий зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы (курица, рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	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	16,89	85,80	нет
	Итого:		43,88	41,85	154,21	1 200,36	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,08	30,17	126,25	варка
	Итого:		5,02	2,34	77,37	351,45	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,87	3,42	70,80	337,80	выпекание
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,08	30,17	126,25	варка
	Итого:		7,01	3,48	100,97	464,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
В.В. Сорокинова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (AM)
15.03.2024

Согласовано:

Директор ИМО(А)У

Генеральный директор
07.03 2024 г.

07.03 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Болтис	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	21,99	18,83	0,23	258,13	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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	42,80	нет
	Итого:		30,51	35,75	83,37	780,74	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,06	41,10	85,31	893,57	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (борошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый 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
288/2018	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	80	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	218,34	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,91	35,47	115,83	901,30	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (борошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый 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
288/2018	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,09	263,19	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		34,08	38,58	140,49	1.048,67	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/487/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,43	3,86	56,12	284,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/487/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/78	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	6,71	65,60	353,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Е.С. Иващенко

В.В. Сорокинова
Е.С. Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С ПисаренкоМеню (АЦ)
16.03.2024

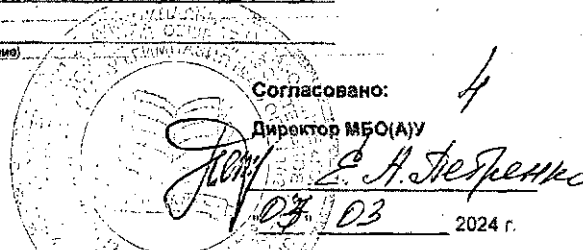
Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Е.А. Степаненко

" 07 03 2024 г.

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, кал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
378/2007	Чай с сахаром (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,04	11,52	63,65	449,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
378/2007	Чай с сахаром (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,28	15,93	73,85	569,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,56	59,70	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,83	43,18	118,76	986,52	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	160	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		45,91	55,13	150,13	1 243,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
373/336/2016	Яблоки, фаршированные творогом (сахар, сметана с/м, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		11,07	1,03	57,30	319,37	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
373/336/2016	Яблоки, фаршированные творогом (сахар, сметана с/м, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		16,10	1,54	70,07	394,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороховикова

Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

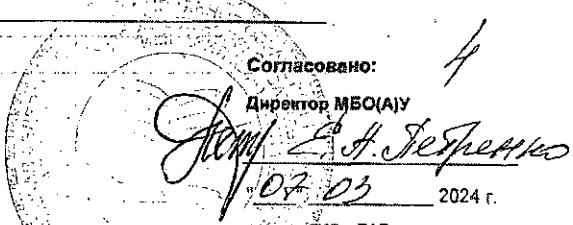
Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АМ)
16.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Себрякова
07.03 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	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
	Итого:		19,80	11,32	62,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	276	24,75	14,73	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	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
	Итого:		30,81	15,73	72,35	587,63	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
306/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	85,11	293,92	варка
358/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	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
	Итого:		34,76	45,77	119,64	1 008,17	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
460/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	190	4,20	19,56	42,13	352,71	варка
358/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		43,72	58,26	149,98	1 270,91	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		1,40	0,40	41,56	217,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		1,60	0,60	46,46	240,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий технолог: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокикова
В.В. Сорокикова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко