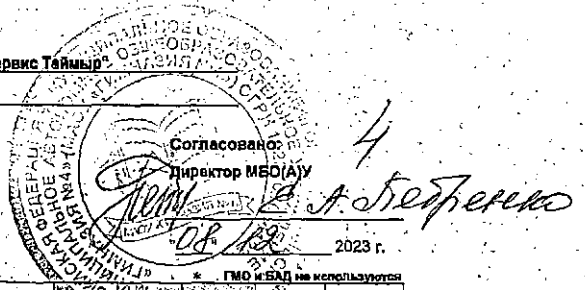


Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
11.12.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Основной тепловой процесс	
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	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:		22,99	30,87	87,50	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	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:		27,41	35,95	99,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2018	Винегрет овощной (картофель запеченный, морковь варенная, лук репчатый, масло растительное, маршмелло, огурцы консервированные, сельдь, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варош тушеный 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 окорота куриное с/м б/к)	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)	135	20,67	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	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:		41,38	38,50	140,30	1034,21	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2018	Винегрет овощной (картофель запеченный, морковь варенная, лук репчатый, масло растительное, маршмелло, огурцы консервированные, сельдь, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варош тушеный 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 окорота 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
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
	Итого:		52,40	51,22	185,84	1289,30	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
386/2007	Печенье	100	7,50	18,00	66,00	481,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	481,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

(Подпись)

Н.А. Сбитнев

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
11.12.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание		
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёссовый чёрный)	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	2,87	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	93,94	636,97			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,48	запекание		
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёссовый чёрный)	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	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:		29,84	19,70	107,29	725,57			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
87/2016	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,63	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,67	1,61		22,00	варка		
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение		
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,65	25,90	148,02	варка		
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,69	0,09	27,02	112,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,66	0,45	21,74	105,76	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		38,67	38,08	120,89	947,33			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
87/2016	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,63	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка		
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,62	25,56	15,68	340,00	тушение		
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,65	25,90	148,02	варка		
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,69	0,09	27,02	112,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,58	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		49,69	49,80	148,43	1183,02			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
☐	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	Итого:		8,00	18,20	84,10	534,05			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
☐	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	Итого:		11,80	27,20	117,10	764,55			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

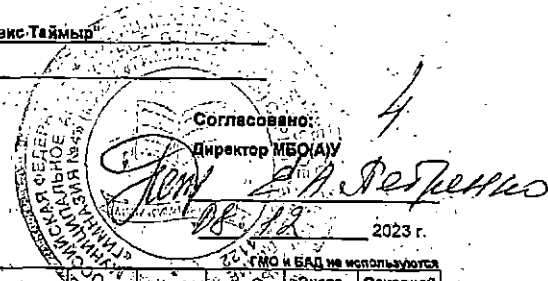
Н.А. Ушакова
Н.А. Ушакова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
12.12.2023

2023 г.



Согласовано:
Директор ИБО(АУ)

2023 г.

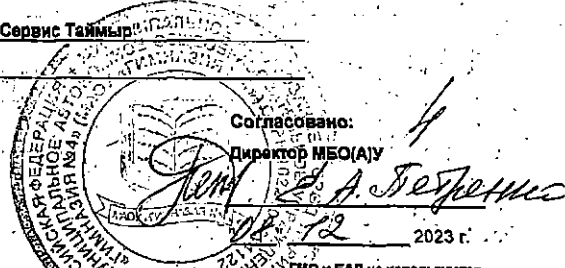
№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	190	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,86	23,54	77,01	692,14	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	190	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:		36,10	23,30	68,16	632,02	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
267/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	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 сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		37,71	24,40	112,83	846,08	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
267/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	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 сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,66	28,27	139,63	1 016,73	
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	45,88	222,03	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные кислоты 0,2 кг в/лр стакан (лмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,48	428,03	
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	5,98	88,24	444,00	выпекание
388/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные кислоты 0,2 кг в/лр стакан (лмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,98	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:



Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
12.12.2023

2023 г.

2023 г.

№ 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 (160.26)							
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вассейл черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	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:		26,21	11,52	65,08	470,87	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вассейл черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	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:		26,44	11,59	69,91	494,37	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,98	39,24	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекле, соль, томатная паста)	260	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		19,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	80	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
360/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		37,91	23,10	118,36	886,84	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекле, соль, томатная паста)	260	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		19,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	9,17	9,22	195,99	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
360/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,88	27,26	146,33	1 030,87	
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	46,86	222,03	выпекание
348/2016	Компот из апальсинов (апальсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		4,51	2,40	62,46	290,53	
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)	275	8,92	5,96	89,24	444,00	выпекание
348/2016	Компот из апальсинов (апальсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		9,10	6,00	104,84	512,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр" (организация)

(структурное подразделение)

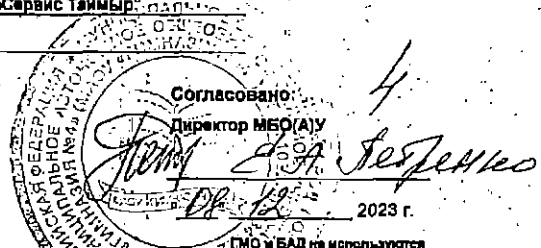
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
13.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Балков	Жиры	Углевод	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 окорочка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ароматный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,33	17,16	88,77	572,40	
Завтрак для 5-11 классов (238.06)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ароматный 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:		32,38	20,21	107,28	744,78	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	69,00	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, ошпаренные консервированные, соль)	250	2,02	5,08	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	80	30,82	20,60	25,00	318,46	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	182,70	варка
348/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,38	39,38	106,63	879,08	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,98	113,33	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, ошпаренные консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
348/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		82,03	48,52	131,70	1 080,98	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
348/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		7,78	18,04	82,60	528,50	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
348/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		11,58	27,04	115,60	760,00	

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

Инженер-технолог:

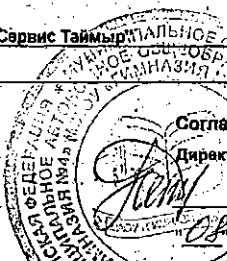
Заведующий производством:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
13.12.2023

2023 г.



Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		32,72	28,45	86,89	736,76	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		38,16	32,25	93,64	823,09	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
86/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа пелювая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,86	37,18	120,00	944,88	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
86/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа пелювая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина см, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	22,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,72	47,49	143,72	1 172,71	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 с/р	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
376/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай вёсовой чёрный)	160/60	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:		9,90	14,13	65,16	424,62	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,82	17,16	93,88	573,58	выпекание
376/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай вёсовой чёрный)	160/60	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:		12,40	18,80	96,28	604,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнев

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

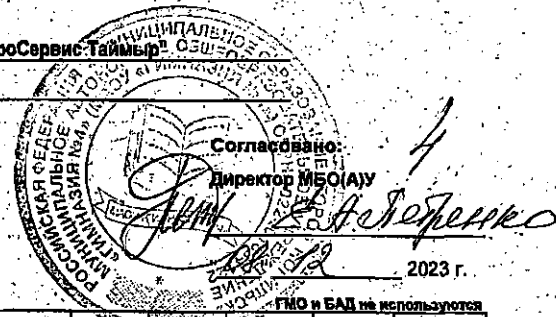
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
14.12.2023

2023 г.



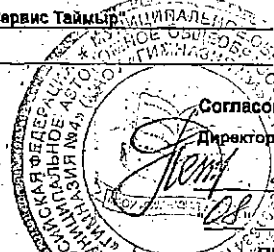
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод.ы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки зямор, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимонаы, сахар, чай вевсовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
0	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		1,69	2,81	52,48	243,16	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки зямор, масло растительное)	200		3,20		28,77	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимонаы, сахар, чай вевсовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
0	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		2,41	3,77	56,99	271,79	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
82/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	290	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженньих (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	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,23	24,93	116,89	872,22	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
82/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	290	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженньих (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	16,83	85,90	нет
	Итого:		32,33	25,49	136,93	983,05	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		3,98	2,28	62,17	281,25	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/2015	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
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		5,97	3,42	85,77	393,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:



Согласовано:
Директор МБОУ

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания.

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
15.12.2023

2023 г.

2023 г.

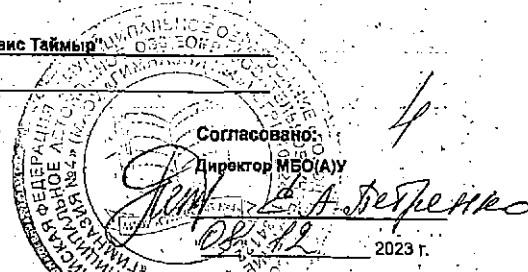
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
288/2007	Птица отварная (павловый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
388/2007	Йогурт фруктовый (Йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/лр стакан /лмз/)	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,32	24,26	92,81	761,88	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
288/2007	Птица отварная (павловый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
388/2007	Йогурт фруктовый (Йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/лр стакан /лмз/)	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в/соевой 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:		41,69	33,91	101,88	878,85	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (георгиек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловый 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
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная пимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		39,65	27,01	92,62	777,49	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	89,95	нет
99/2007	Суп из овощей (георгиек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловый 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
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная пимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,31	29,69	111,73	889,22	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	88,00	461,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	110,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Handwritten signature



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
15.12.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.

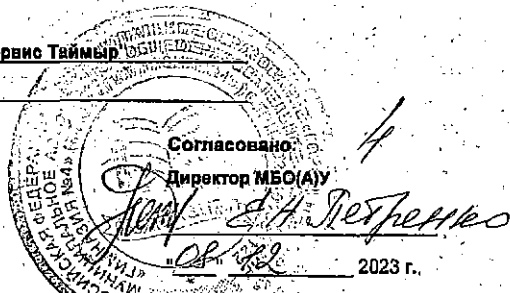
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	Рыбные палочки (мясо растительное, рыбные палочки из филе минтая в панио с/м ово авороа борвалис 1/7)	80	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,48	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,48	21,18	72,74	514,64	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	Рыбные палочки (мясо растительное, рыбные палочки из филе минтая в панио с/м ово авороа борвалис 1/7)	шт	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		9,39	23,43	82,71	581,07	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	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
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,98	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		39,66	26,41	101,99	828,38	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный 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
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
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:		51,60	32,82	128,81	1022,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания.

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
16.12.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)

2023 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 (160.26)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м Б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		19,60	11,32	62,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м Б/к)	275	24,76	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
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:		30,81	15,73	72,35	557,83	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
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
35/2012	Минтай запеченный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,08	28,00	117,58	838,19	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	6,29	77,90	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
35/2012	Минтай запеченный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		24,16	28,30	143,65	898,90	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		7,02	11,82	71,14	415,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		10,54	17,73	99,23	594,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

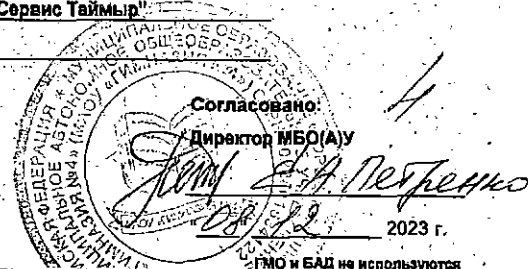
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
16.12.2023

2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб 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 (236.06)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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:		30,25	15,93	73,85	559,83	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	Минтай запеченный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,08	26,00	117,59	836,19	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лагеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	Минтай запеченный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		24,16	28,30	143,65	898,90	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	65,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,86	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
16.12.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,39	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			19,60	11,32	62,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	276	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	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:			30,81	15,73	72,35	557,83	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
306/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
365/2018	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			44,64	42,24	114,06	1 026,62	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Итого:			52,35	49,69	147,25	1 279,07	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (брошки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			12,82	16,82	65,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (брошки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			16,34	22,73	93,86	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством: