

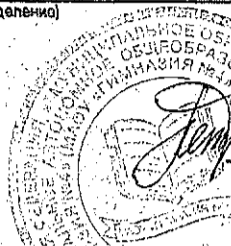
**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
11.12.2023 г.

**Меню (AM)**  
**18.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ  
Е.А. Федорова  
11.12.2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
19/455/200	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,87	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,93</b>	<b>16,13</b>	<b>98,84</b>	<b>639,80</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
19/455/200	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	150	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,76</b>	<b>19,86</b>	<b>118,31</b>	<b>761,31</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ГМ 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,47</b>	<b>28,86</b>	<b>126,97</b>	<b>998,43</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
ГМ 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>62,82</b>	<b>34,20</b>	<b>153,84</b>	<b>1187,78</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженной</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженной</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ Г.Д. Муратова  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_ К.А. Федорова  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
"19" 12 2023 г.

**Меню (AM)**  
**19.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У  
А.А. Тетренко

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
268/2007	<b>Говядина духовая</b> (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	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,01</b>	<b>20,52</b>	<b>98,08</b>	<b>701,37</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
268/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,15</b>	<b>34,20</b>	<b>108,24</b>	<b>789,40</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	16,33	5,61	223,30	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	3,99	5,81	42,18	237,01	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,76</b>	<b>34,63</b>	<b>91,63</b>	<b>792,85</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйцо куриное)	100	15,77	19,07	6,52	260,67	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,23</b>	<b>42,48</b>	<b>126,13</b>	<b>1 003,85</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,68</b>	<b>16,17</b>	<b>78,01</b>	<b>488,59</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,45</b>	<b>24,13</b>	<b>109,42</b>	<b>700,77</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

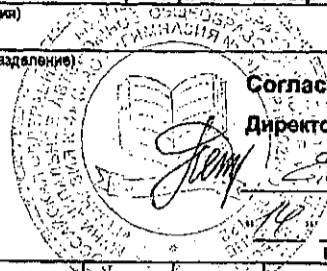
**Меню (АЦ)  
19.12.2023**

"11" 12 2023 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

Г.Д. Муратова

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,82</b>	<b>34,08</b>	<b>106,47</b>	<b>816,33</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,82	38,66	298,65	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,72</b>	<b>34,64</b>	<b>111,60</b>	<b>844,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное сы)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина сы, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, мясной порошок)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,82</b>	<b>38,71</b>	<b>88,24</b>	<b>819,85</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное сы)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина сы, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, мясной порошок)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,03</b>	<b>49,56</b>	<b>117,16</b>	<b>1 060,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
479 сгр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (бразжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	100	6,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности яблочи 0,2 на 1лр стакан (нмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
479 сгр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (бразжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	180	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности яблочи 0,2 на 1лр стакан (нмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова  
*(подписи)*

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)  
20.12.2023

2023 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ

А.А. Семенов

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	396,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ассорт черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,66</b>	<b>19,04</b>	<b>86,19</b>	<b>816,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ассорт черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,54</b>	<b>27,70</b>	<b>104,20</b>	<b>778,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
39/2007	Салат Школьный (огорочки зеленые консервированные, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
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/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,06	1,80	9,12	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,28</b>	<b>22,71</b>	<b>72,36</b>	<b>618,01</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (255.17)</b>							
39/2007	Салат Школьный (огорочки зеленые консервированные, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
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/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,06	1,80	9,12	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,82</b>	<b>30,78</b>	<b>94,79</b>	<b>838,92</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
405/470	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
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
06/470/201	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Г.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

*С.А. Васильева*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)  
20.12.2023**

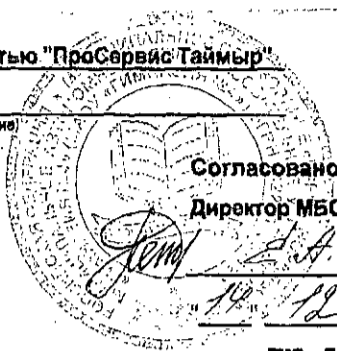
"11" 12 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

*Е.А. Лобанов*

"11" 12 2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,72</b>	<b>28,45</b>	<b>86,89</b>	<b>735,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,16</b>	<b>32,25</b>	<b>93,64</b>	<b>823,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
38/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свежета, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	226,77	тушение
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,99</b>	<b>23,76</b>	<b>98,03</b>	<b>734,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свежета, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,64</b>	<b>31,82</b>	<b>120,46</b>	<b>854,65</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
081/470/20	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

*Общественный инспектор*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
"11" 12 2023 г.

**Меню (AM)**  
**21.12.2023**

Согласовано: 4  
Директор МБОУ(А)У  
Е.А. Федорова  
"14" 12 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,36	0,30	51,97	припускание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,18</b>	<b>6,89</b>	<b>63,16</b>	<b>390,87</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,39	0,40	0,33	57,74	припускание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,33</b>	<b>8,18</b>	<b>73,16</b>	<b>464,08</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Гуфтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,19</b>	<b>32,44</b>	<b>122,54</b>	<b>813,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Гуфтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	185	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,49	9,04	47,48	312,77	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,01</b>	<b>39,10</b>	<b>164,09</b>	<b>1135,54</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00	0,20	26,40	92,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,33</b>	<b>2,56</b>	<b>72,26</b>	<b>314,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00	0,20	26,40	92,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,92</b>	<b>6,16</b>	<b>114,64</b>	<b>536,00</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ Г.Д. Муратова  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_ К.А. Федорова  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АР)  
21.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ

Е.А. Степанов

"11" 12 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
288/2007	Птица отварная <small>(павловский лист, лук репчатый, морковь куриные с/м, соль)</small>	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай ооносовый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <small>(йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кв. или стакан /мл)</small>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,93	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,32</b>	<b>24,26</b>	<b>92,81</b>	<b>751,88</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
288/2007	Птица отварная <small>(павловский лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)</small>	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай ооносовый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <small>(йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кв. или стакан /мл)</small>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,59</b>	<b>33,91</b>	<b>101,88</b>	<b>878,65</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Гуфтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,31</b>	<b>32,00</b>	<b>122,06</b>	<b>908,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Гуфтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,22	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,11</b>	<b>38,37</b>	<b>153,42</b>	<b>1 127,17</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом <small>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, лимонный порошок)</small>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
+	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом <small>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, лимонный порошок)</small>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
+	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,52</b>	<b>12,36</b>	<b>97,64</b>	<b>562,00</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова  
*(подписи)*

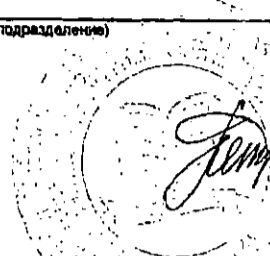
**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*Н.А. Ушакова*  
"11" 12 2023 г.

**Меню (АЦ)**  
**22.12.2023**

Согласовано: *4*  
Директор МБОУ(АУ)  
*Е.А. Якутченко*  
"14" 12 2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
4	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,63	16,87	116,35	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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
	<b>Итого:</b>		<b>7,28</b>	<b>10,86</b>	<b>41,47</b>	<b>285,35</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
4	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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
	<b>Итого:</b>		<b>9,61</b>	<b>14,46</b>	<b>41,48</b>	<b>337,34</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла консервированная, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, петрушка лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (петрушка лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,46	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,70</b>	<b>20,37</b>	<b>99,60</b>	<b>728,55</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (269.17)</b>							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла консервированная, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, петрушка лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (петрушка лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>63,84</b>	<b>27,79</b>	<b>124,63</b>	<b>935,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (62.47)</b>							
08/467/20	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
И 409/200	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,86</b>	<b>3,54</b>	<b>65,20</b>	<b>355,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
08/467/20	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	281,90	выпекание
И 409/200	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>6,69</b>	<b>82,16</b>	<b>481,90</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Г.Д. Муратова*  
*К.А. Федорова*  
*В.А. Волков*



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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
" 11 " 2023 г.

**Меню (AM)**  
**22.12.2023**

Согласовано: 4  
Директор МБОУ (А)У  
А.А. Степанов  
" 14 " 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшей черной)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,88</b>	<b>18,18</b>	<b>60,85</b>	<b>449,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшей черной)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,68</b>	<b>25,63</b>	<b>65,79</b>	<b>571,14</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,80</b>	<b>21,77</b>	<b>108,98</b>	<b>777,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	283,19	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>63,95</b>	<b>29,47</b>	<b>135,99</b>	<b>698,78</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (62.47)</b>							
06/487/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,30</b>	<b>3,64</b>	<b>72,68</b>	<b>392,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (62.47)</b>							
06/487/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>6,69</b>	<b>82,16</b>	<b>461,90</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ Г.Д. Муратова  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_ КА. Федорова  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

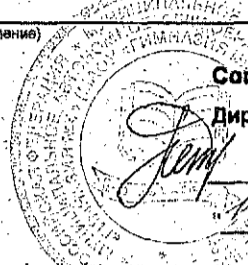
**Меню (AM)**  
**23.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

Е.А. Стефанко

11.12.2023 г.

2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,06</b>	<b>16,83</b>	<b>107,83</b>	<b>642,07</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	275	26,86	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,11</b>	<b>19,88</b>	<b>126,34</b>	<b>814,45</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (зеленый консервированный, мясо растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, морковь, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/м с/м)	90	2,15	0,36	0,30	51,97	припускание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, мясо растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,46	162,70	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,81</b>	<b>23,30</b>	<b>101,08</b>	<b>736,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (зеленый консервированный, мясо растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, морковь, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,39	0,40	0,33	57,74	припускание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, мясо растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,21</b>	<b>32,18</b>	<b>122,96</b>	<b>940,75</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
2007/141	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>14,60</b>	<b>7,80</b>	<b>50,71</b>	<b>328,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
2007/141	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
2007/141	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>19,56</b>	<b>10,48</b>	<b>77,29</b>	<b>478,25</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

*(Handwritten signatures and stamps)*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АР)**  
**23.12.2023**

"14" 12 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

*С.А. Федорова*  
"14" 12 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (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
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,06</b>	<b>16,83</b>	<b>107,83</b>	<b>642,07</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/л)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,11</b>	<b>19,88</b>	<b>126,34</b>	<b>814,46</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустяк свежий, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,69	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,63</b>	<b>36,65</b>	<b>92,69</b>	<b>887,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустяк свежий, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,17</b>	<b>54,08</b>	<b>112,76</b>	<b>1166,62</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
2007/714/1	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
2007/714/1	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
2007/714/1	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
644/1ч	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>648,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

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

К.А. Федорова

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*С.А. Федорова*  
*Н.А. Ушакова*