

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

20.11.2023

"16" 2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ
20.11.2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
319/455/2-003	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,93	18,13	98,84	639,80	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
319/455/2-003	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	180	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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 31806-2018	Хлеб пшеничный	2120	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,01	18,34	107,39	709,18	
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	1,85	3,68	38,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок лушенистый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
283/2017	Птица жареная (масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		46,56	34,20	118,43	1 021,23	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок лушенистый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
283/2017	Птица жареная (масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)	100	29,64	21,47	0,22	919,26	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2130	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2120	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,78	38,36	143,87	1 198,70	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	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)							
Ф	Печенье	150	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:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

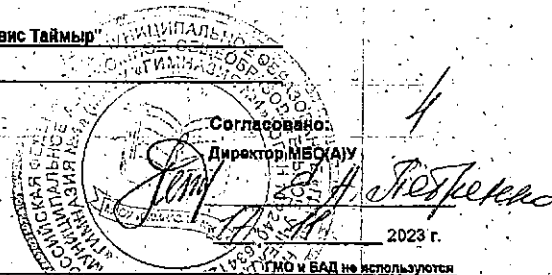
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
21.11.2023

2023 г.



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)							
256/2007	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 весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,21	11,62	65,08	470,87	
Завтрак для 5-11 классов (236,06)							
256/2007	Говядина духовая (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	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,35	25,20	73,24	558,90	
Обед для 1-4 классов (240,42)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные)	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	9,99	5,81	42,18	237,01	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 31806-2018	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:		27,08	33,24	111,16	877,45	
Обед для 5-11 классов (259,17)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные)	100	1,75	6,19	9,25	99,50	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйца куриные)	100	15,77	19,07	6,52	260,67	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,96	50,82	284,41	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 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		33,68	40,13	139,64	1 080,18	
Полдник для 1-4 классов (52,47)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,68	16,17	78,01	488,59	
Полдник для 5-11 классов (52,47)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	276	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		11,45	24,13	109,42	700,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

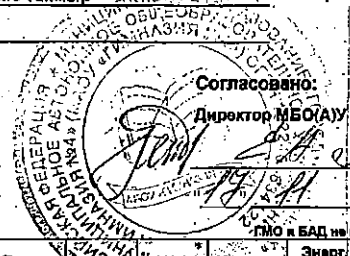
Заседующий производством:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н. А. Ушакова

Меню (АЦ)
21.11.2023

"16" 2023 г.



2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	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
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		18,82	34,08	105,47	815,33	
Завтрак для 5-11 классов (236,06)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,88	12,62	38,66	296,65	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г 000 мл, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		19,72	34,64	111,60	844,64	
Обед для 1-4 классов (240,42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2016	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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
183/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженной (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:		26,94	37,32	108,76	904,25	
Обед для 5-11 классов (259,17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
88/2016	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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
183/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,80	28,40	6,54	322,91	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженной (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	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		32,47	47,21	136,88	1127,31	
Полдник для 1-4 классов (52,47)							
479 снр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00	
Полдник для 5-11 классов (52,47)							
479 снр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организацию)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
22.11.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
А.А. Перенко
2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	138,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (творог манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
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
	Итого:		32,72	28,45	86,89	735,76	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	138,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (творог манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)	260	41,12	28,04	69,08	698,10	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		43,95	35,95	108,75	941,10	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,82	10,93	103,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,76	23,67	88,48	737,77	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
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	4,82	10,93	103,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,56	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		39,28	31,76	121,92	961,65	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/470	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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/470/2016	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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"
(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (АМ)
22.11.2023

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ
Дегуренко
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)							
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	160	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай весовой черный)</i>	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:		23,56	19,04	85,19	616,40	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		33,64	27,70	104,20	778,27	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,86	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	0,63	16,88	85,80	нет
	Итого:		26,51	22,87	98,03	725,87	
Обед для 5-11 классов (269.17)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,04	30,75	121,47	949,75	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/470/12 016	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

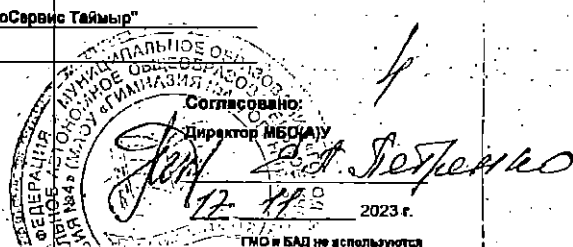
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

2023 г.

Меню (AM)

23.11.2023



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БД не используется				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,80	12,95	145,82	выпекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	152,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый 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:		9,99	13,44	76,81	484,52	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	100	3,28	8,00	14,39	164,80	выпекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	185,24	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый 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	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,23	15,79	87,22	561,14	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (ворощки зеленые консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (ворощки зеленые консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
258/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	280,64	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,22	44,19	105,19	985,19	
Обед для 5-11 классов (269.17)							
67/2015	Винегрет овощной (ворощки зеленые консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (ворощки зеленые консервированные, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
258/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,46	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		65,06	83,93	131,86	1327,20	
Полдник для 1-4 классов (62.47)							
408/4081	Пирожки печеные с капустой (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		6,00	3,60	59,46	333,22	
Полдник для 5-11 классов (62.47)							
408/4081/2016	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		8,50	5,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организатор)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

16.11.2023 г.

Меню (АР)

23.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БД не используются			Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,50	2,80 нет
228/2017	Птица отварная с маслом (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	28,70	17,89	0,39	269,80 варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25 варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00 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:		40,34	28,38	92,84	789,25
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20 нет
228/2017	Птица отварная с маслом (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	110	28,68	23,55	0,47	333,03 варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,63	164,70 варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00 нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		45,25	35,08	102,09	904,83
Обед для 1-4 классов (240.42)						
67/2015	Винегрет овощной (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,08 варка
99/2007	Суп из овощей (варошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	95,25 варка
228/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,84	243,75 варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		41,34	43,75	104,71	980,16
Обед для 5-11 классов (259.17)						
67/2015	Винегрет овощной (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10 варка
99/2007	Суп из овощей (варошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	95,25 варка
228/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	473,23 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50 варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80 нет
	Итого:		55,15	63,20	130,99	1 318,83
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
409/461	Пирожки печеные с капустой (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	3,60	27,70	163,22 выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00 нет
	Итого:		10,60	10,00	37,10	281,22
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
409/406/1-2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83 выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00 нет
	Итого:		13,10	11,80	50,95	362,83

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

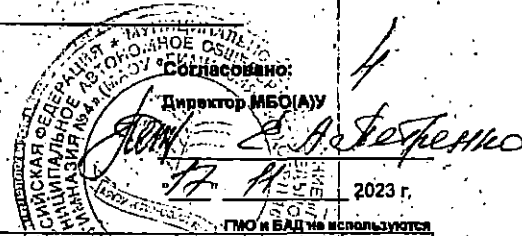
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (АМ)
24.11.2023

16 2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
328/2021	Бигус с говядиной (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	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		19,88	18,19	60,85	449,86	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
329/2021	Бигус с говядиной (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	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	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	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,68	25,63	65,78	671,14	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	69,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,64	27,97	121,67	867,84	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	6,49	7,98	113,33	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
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	100	15,60	14,92	22,70	288,67	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	283,18	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,47	34,66	149,82	1 084,04	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,37	3,66	55,92	282,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	351,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А.Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организатор)

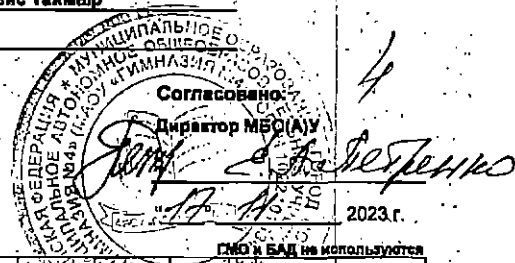
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
24.11.2023

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)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	118,35	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		7,28	10,85	41,47	285,35	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,98	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		9,81	14,48	41,48	337,34	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м)	95	14,08	17,65	20,47	297,20	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2016	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:		32,47	30,70	112,18	844,35	
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	7,88	113,33	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	108,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м)	110	15,65	23,17	22,78	383,47	запекание
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	58,05	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	16,63	85,80	нет
	Итого:		38,41	41,14	138,55	1 087,79	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		4,93	3,56	48,44	245,05	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	281,90	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	341,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПромСервис Таймыр"
(организация)

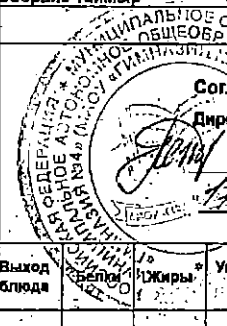
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (АР)
25.11.2023

2023 г.



Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)

4
А. Степанов
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Основной тепловой процесс	
			Белки	Жиры	Углевод.ы		
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	17,08	16,08	41,06	352,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	118,67	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		21,06	16,83	107,83	642,07	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		32,11	19,89	126,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
21/2003	Салат Здоровье (огорочки зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,97	11,04	3,81	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
228/2017	Птица отварная с маслом (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	98	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,85	40,77	92,72	925,25	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
21/2003	Салат Здоровье (огорочки зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	186,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
228/2017	Птица отварная с маслом (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	110	29,69	23,65	0,47	333,03	варка
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	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	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,84	139,20	нет
	Итого:		45,83	65,26	112,87	1 182,80	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	36,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	46,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
408/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,82	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	648,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушкова

2023 г.

Меню (АМ)

25.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

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)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м Б/к)	200	17,09	16,09	41,06	352,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой 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:		21,06	16,83	107,83	842,07	
Завтрак для 5-11 классов (236,06)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м Б/к)	275	26,89	19,07	54,74	500,88	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,11	19,88	126,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (240,42)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,67	11,04	3,91	119,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
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)	160	3,00	5,84	24,45	182,70	варка
365/2016	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	2/20	2,86	0,63	18,93	65,50	нет
	Итого:		14,81	23,30	101,08	735,12	
Обед для 5-11 классов (259,17)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	195,87	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
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
365/2016	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:		18,21	32,18	122,86	840,76	
Полдник для 1-4 классов (52,47)							
406/2007 714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		14,60	7,80	50,71	328,03	
Полдник для 5-11 классов (52,47)							
406/2007 714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком (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
406/2007 714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком (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
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		19,56	10,48	77,29	478,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А.Сбитнева

Заведующий производством: