

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис.Таймыр"

(определенное)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

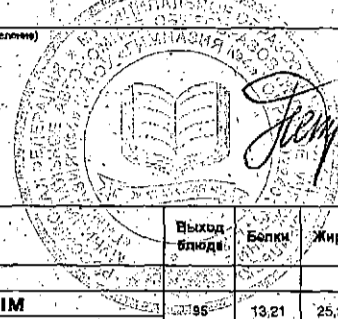
Меню (АЦ)
29.01.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Е.А. Федорова

2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
298/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/К, хлеб пшеничный)	195	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточной черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,98	30,97	87,50	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
298/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/К, хлеб пшеничный)	110	13,90	23,40	15,46	389,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточной черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,41	35,95	88,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,19	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	149,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м Б/К)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (картофель лимонный, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	150	19,63	7,43	5,70	157,50	тушение
308/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,72	21,80	143,44	972,83	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,90	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	149,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (картофель лимонный, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	200	19,63	9,80	7,80	210,00	тушение
308/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,53	18,83	85,80	нет
	Итого:		45,05	25,62	173,14	1 200,10	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
386/2007	Коктейль молочный	200	9,20	5,00	21,60	481,00	нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	11,40	27,00	39,00	691,50	нет
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60	481,00	нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина В.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (АР)
29.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)
Э.А. Петренко

25 01 2024 г.

26 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, мясо сливочное, соль, филе цыпленка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,49	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, мясо сливочное, соль, филе цыпленка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
78/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,00	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,58	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	804,50	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,67	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	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:		42,82	36,56	142,08	1418,83	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
78/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,58	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,76	415,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,67	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,38	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		64,66	46,30	171,32	1405,10	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
386/2007	Печенье	100	7,80	18,00	86,00	481,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
386/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	591,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	591,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соровикова

КА Федорова

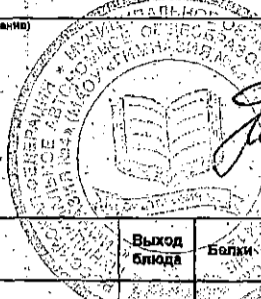
Сотрудник
И.В. Иванова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
29.01.2024 г.

Меню (АМ)
29.01.2024



Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)
Е.А. Лебедев
26.01.2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло растительное, соль)</i>	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,78	16,38	93,94	635,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	100	17,12	10,67	13,36	222,48	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло растительное, соль)</i>	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,84	16,70	107,29	725,57	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	1,42	0,05	13,72	114,16	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель, лук репчатый, морковь, фасоль, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	150	14,63	7,43	5,70	167,50	тушение
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</i>	60	1,50	1,80	5,00	97,50	варка
349/2016	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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,01	20,38	124,03	885,95	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(картофель, лук репчатый, морковь, фасоль, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(картофель, лук репчатый, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,50	9,90	7,50	210,00	тушение
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</i>	60	2,40	2,88	8,00	60,00	варка
349/2016	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,34	24,20	163,73	1113,22	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		8,00	18,20	84,10	534,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		11,80	27,20	117,10	764,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сориковикова

К.А. Федорова

О.В. Блаженко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
30.01.2024

26.01.2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Е.Н. Федорова

26.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
312/007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
161/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,36	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
0	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,86	23,54	77,01	592,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,10	23,30	68,16	632,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	190	8,60	6,09	38,04	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,65	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,71	24,40	112,83	845,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
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
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	190	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,65	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,68	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,65	28,27	139,63	1016,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,68	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,28	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,90	68,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,90	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина В.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

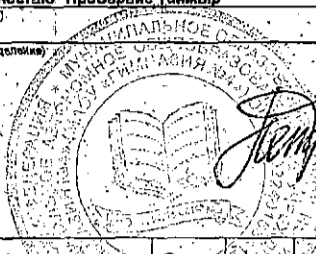
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
30.01.2024

25.01.2024 г.



Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

А.А. Степанов

16.01.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по рецептуре	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,57	259,47	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,21	11,82	65,08	479,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	250	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,35	25,20	73,24	568,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
461/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
361/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,08	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,95	7,35	7,40	176,40	варка
465/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	6,73	7,53	39,57	280,64	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,33	23,97	121,69	878,04	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
461/2007	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
361/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,08	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
465/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,49	9,04	47,48	312,77	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		45,30	28,12	148,48	1 083,06	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)	100	4,33	2,36	45,80	222,03	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		4,73	2,56	63,98	295,08	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный)	275	8,92	5,98	88,24	444,00	выпекание
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		9,32	6,16	106,34	517,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокиных
В.В. Сорокиных
К.А. Федорова

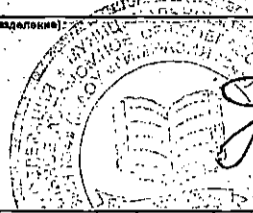
Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
25 01 2024 г.

Меню (АМ)
31.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ
Е.Н. Степанов
26 01 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,68	5,77	38,85	222,02	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		34,82	20,61	86,92	674,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	100	29,64	15,30	0,39	258,23	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,41	6,92	46,62	266,43	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		39,55	23,36	99,66	788,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (борошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	66,00	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	316,46	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,00	5,64	24,45	162,70	варка
346/2007	Компот из мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,86	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		45,38	39,36	106,63	879,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (борошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
346/2007	Компот из мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,84	139,20	нет
	Итого:		52,03	46,62	131,70	1 080,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (орозки суше, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,46	2,38	61,06	284,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (орозки суше, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,46	2,38	61,06	284,03	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В. Сорокикова
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А. Федорова
Заведующий производством: [Подпись]

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис-Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
31.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Е.В. Яковлева

25 21 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,23	28,21	66,09	739,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	25,18	22,6	61,91	569,2	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,23	28,21	66,09	739,00	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,09	4,73	66,00	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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	289,99	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,88	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курава, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2019	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,63	85,90	нет
	Итого:		30,24	37,13	123,15	968,28	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	16,85	354,26	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курава, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2019	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		35,10	47,48	145,88	1186,11	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 сгр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		9,42	12,80	88,16	484,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 сгр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	10,62	17,18	93,68	579,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		11,62	17,18	118,28	863,68	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог
Ведущий специалист отдела бухгалтерии
Заведующий производством

С.В. Сорокина
В.В. Сорокина
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
01.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)
Е.А. Федоренко

25.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используется	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки заморож., масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	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	28,88	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,48	8,32	72,00	386,62	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	20	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки заморож., масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	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	28,88	116,67	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		9,51	12,09	76,22	449,96	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	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	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	40	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,48	25,93	117,14	884,12	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	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	кисление
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	40	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,49	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	229	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,33	35,06	160,66	1 133,32	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,99	2,28	47,20	225,20	выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		10,19	7,28	68,80	225,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,90	337,80	выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела буфалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Сорокикова
Федорова
Сорокикова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

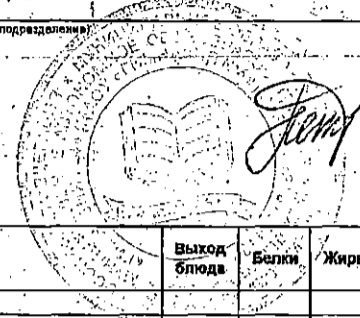
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушкова

Меню (АМ)
01.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)
Е.А. Степанко

25.01.2024 г.

2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
408/14	Сердце в соусе (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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,84	14,23	100,23	664,55	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
408/14	Сердце в соусе (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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,49	9,04	47,48	312,77	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		44,17	17,87	113,63	776,43	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	80	0,74	0,06	6,99	49,02	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	89,76	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,99		16,80	варка
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	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,23	24,93	116,99	672,22	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,49	81,70	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	89,76	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,99		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	276	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,08	34,08	150,11	1 121,42	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, хурма, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		4,64	2,37	74,22	338,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2016	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/76	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, хурма, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		6,63	3,51	97,82	450,65	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заверяющий производством: _____

Сороковикова
 Федорова
 В.В. Сороковикова
 К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
02.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У

Е.А. Степанко
02.02.2024

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	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:		16,17	26,60	102,20	733,95	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,88	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,08	5,75	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,30	28,60	112,25	800,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,39	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (воршок зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
266/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,88	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,65	27,01	92,52	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей (воршок зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
266/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	21,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		61,49	31,14	117,15	981,84	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1		22,4	90	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокозиков

К.А. Федоров

С.В. Степанко
Е.А. Степанко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структура подразделения)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
02.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(А)У

Е.А. Федорова

25.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
241/2007	Говядина отварная (говядина сырая, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,66	319,32	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,26	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	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:		40,61	33,74	92,51	835,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
241/2007	Говядина отварная (говядина сырая, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,86	0,62	354,79	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,69	5,76	24,53	164,70	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,46	37,35	101,49	922,39	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (борошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе врудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка
378/1999	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе врудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		39,55	27,01	92,52	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
48/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей (борошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе врудки куриное с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка
378/1999	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе врудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		61,49	31,14	117,15	981,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
389/2016	Печенье	100	7,60	18,00	86,00	461,00	нет
	Сок в ассортименте	200			22,4	80	нет
	Итого:		8,60	18,00	98,40	561,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
389/2016	Печенье	180	11,40	27,00	99,00	591,50	нет
	Сок в ассортименте	200			22,4	80	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

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

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
02.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Е.А. Лепелько

25.01.2024 г.

2024 г.

№ Блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	2,64	7,58	10,17	142,50	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
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
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:		9,91	14,79	82,33	525,60	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,93	8,75	11,30	158,34	запекание
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 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
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,03	16,90	93,18	597,48	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	6,91	35,91	218,34	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 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:		39,65	28,41	101,99	828,38	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, 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
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,81	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		61,60	32,82	128,61	1 022,65	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	571,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	98,00	691,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	120,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
03.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

25 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	16,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимонами, сахар, чай весовой черный)	200/1577	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,63	11,32	62,16	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимонами, сахар, чай весовой черный)	200/1577	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,81	15,73	72,35	557,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	16,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	150	0,51	5,30	4,91	69,47	тушение
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,69	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	16,83	85,90	нет
	Итого:		36,66	30,90	103,60	803,41	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,66	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	16,38	106,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,98	340,00	тушение
321/2016	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	0,60	6,38	5,88	83,35	тушение
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,69	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		46,35	40,33	126,11	1 022,10	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		1,40	0,40	41,56	217,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,6	0,6	14,7	70,5	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		1,60	0,60	46,46	240,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис-Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушкова

Меню (АЦ)
03.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.

25.01.2024 г.

26.01.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		18,04	11,52	53,65	448,17			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	2,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		30,25	15,93	73,85	559,83			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка		
104/2017	Суп-картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	138	20,87	19,17	11,91	256,00	тушение		
321/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,55	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,64	16,84	85,6	нет		
	Итого:		39,20	31,12	108,18	840,46			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,80	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		
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,89	340,00	тушение		
321/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		49,41	40,59	131,74	1 088,58			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
426/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание		
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		12,82	16,82	56,77	466,02			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
426/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	276	10,54	17,73	84,28	528,59	выпекание		
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		16,34	22,73	93,88	645,59			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова