

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
06.05.2024

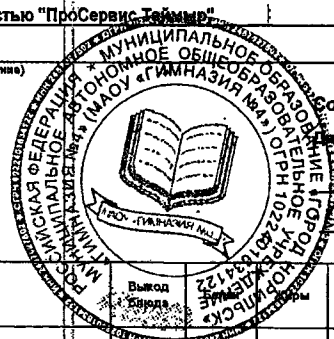
02.05 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

В.В. Сорожикова

03.05 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Энерг. ценность	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (166.27)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		25,33	22,50	86,68	666,46	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		29,41	29,02	98,23	776,63	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	-0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Итого:</b>		47,86	42,73	130,18	1 095,62	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Итого:</b>		64,76	60,06	162,58	1 276,81	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		8,00	18,20	84,10	534,05	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		11,80	27,20	117,10	764,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сорожикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

С.В. Сорожикова  
К.А. Федорова

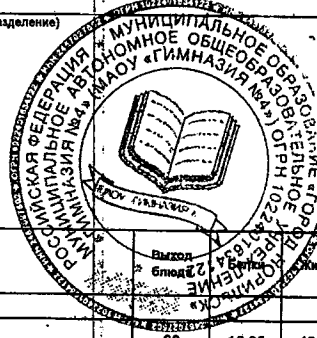
**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*Н.А. Ушакова*  
06.05.2024 г.

**Меню (АМ)**  
**06.05.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)  
*В.В. Сорокикова*  
06.05.2024 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,92</b>	<b>20,35</b>	<b>98,95</b>	<b>679,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,06</b>	<b>23,09</b>	<b>110,44</b>	<b>773,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борщ луцешный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,36	0,30	19,52	припускание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,97</b>	<b>18,39</b>	<b>110,48</b>	<b>702,93</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борщ луцешный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,30</b>	<b>23,17</b>	<b>132,88</b>	<b>863,16</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	9,10	43,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,30</b>	<b>0,40</b>	<b>26,20</b>	<b>116,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	160	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,74</b>	<b>0,50</b>	<b>30,24</b>	<b>137,55</b>	

**Приятного аппетита!**

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

*Сорокикова*  
В.В. Сорокикова  
*Федорова*  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

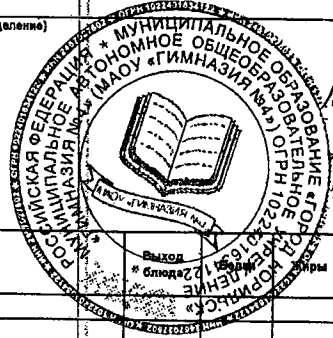
Меню (АМ)  
07.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

02.05 2024 г.

02.05 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход * блюда (г)	Выход (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,31</b>	<b>11,52</b>	<b>66,68</b>	<b>476,87</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	280	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,17</b>	<b>25,36</b>	<b>76,05</b>	<b>686,35</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
36/2001	<b>Свекольник без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,85	1,75	7,68	117,05	варка
458/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
362/2016	<b>Кисель из яблок</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар, яблоки)	200	0,11	0,12	20,10	99,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,63</b>	<b>16,55</b>	<b>130,79</b>	<b>840,37</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
36/2001	<b>Свекольник без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,64	130,06	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
352/2016	<b>Кисель из яблок</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар, яблоки)	200	0,11	0,12	20,10	99,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,87</b>	<b>19,26</b>	<b>166,18</b>	<b>1 031,96</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,30</b>	<b>3,64</b>	<b>63,32</b>	<b>312,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>6,69</b>	<b>72,80</b>	<b>381,90</b>	

Приятного аппетита!

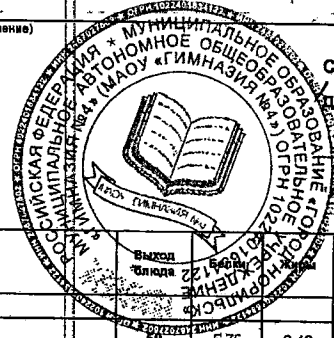
Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова  
 К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
02.05.2024 г.

Меню (АЦ)  
07.05.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)  
В.В. Сорокинова  
03.05.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
312/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	80	5,76	9,42	16,46	170,59	нет		
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка		
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>16,88</b>	<b>23,54</b>	<b>77,01</b>	<b>692,14</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,76	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,36	13,07	35,31	289,32	варка		
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>18,83</b>	<b>28,05</b>	<b>84,15</b>	<b>651,92</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
76/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет		
36/2001	<b>Свекольник без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка		
466/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	-3,15	22,20	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
352/2016	<b>Кисель из яблок</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар, яблоки)	200	0,11	0,12	20,10	89,25	варка		
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>37,40</b>	<b>15,11</b>	<b>128,86</b>	<b>823,48</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
76/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет		
36/2001	<b>Свекольник без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка		
466/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
352/2016	<b>Кисель из яблок</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар, яблоки)	200	0,11	0,12	20,10	89,25	варка		
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>44,71</b>	<b>17,54</b>	<b>164,06</b>	<b>1011,88</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/467/2 016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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		
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>7,30</b>	<b>3,64</b>	<b>63,32</b>	<b>312,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/467/2 016	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>6,69</b>	<b>72,80</b>	<b>381,90</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_  
 В.В. Сорокинова  
 К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
08.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

В.В. Сорокикова

№ 08.05 2024 г.

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда				ГМО и БАД не используются		
		Утраты	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	Утраты	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>23,06</b>	<b>19,24</b>	<b>87,89</b>	<b>620,40</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,78	59,16	536,37	варка	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>33,04</b>	<b>27,90</b>	<b>105,90</b>	<b>782,27</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет	
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м с/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	-90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание	
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка	
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>45,47</b>	<b>40,44</b>	<b>122,47</b>	<b>950,07</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет	
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м с/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание	
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка	
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>62,04</b>	<b>48,23</b>	<b>147,41</b>	<b>1 156,68</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание	
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка	
	<b>Итого:</b>		<b>4,99</b>	<b>2,45</b>	<b>72,88</b>	<b>334,88</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание	
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка	
	<b>Итого:</b>		<b>9,58</b>	<b>6,05</b>	<b>115,26</b>	<b>556,85</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокикова В.В.  
Федорова К.А.

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

**Меню (AM)**  
**10.05.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ

*В.В. Сорокикова*

02.05 2024 г.

02.05 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	121,83	22,19	4,34	304,50	тушение	
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	варка	
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка	
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	нет	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>29,82</b>	<b>28,74</b>	<b>113,29</b>	<b>831,58</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>39,12</b>	<b>38,37</b>	<b>128,00</b>	<b>1 012,98</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зеп. горошком /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, 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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>42,99</b>	<b>24,20</b>	<b>126,15</b>	<b>931,88</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зеп. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>55,91</b>	<b>30,88</b>	<b>154,69</b>	<b>1 149,28</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>	<b>5,02</b>	<b>2,34</b>	<b>77,37</b>	<b>351,45</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>	<b>7,01</b>	<b>3,48</b>	<b>100,97</b>	<b>464,05</b>		

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

*Сорокикова*  
*Федорова*  
*Ушакова*



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

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

№ 02/05 2024 г.

**Меню (AM)**

**11.05.2024**

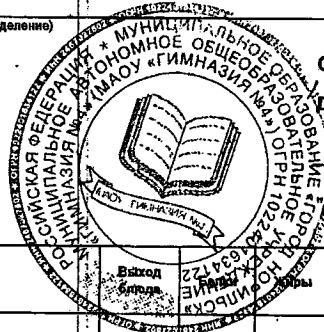
Согласовано:

Директор МБОУ

В.В. Сорокикова

№ 02/05

2024 г.



ТМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход (г)	Бжу (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,54</b>	<b>11,32</b>	<b>61,95</b>	<b>445,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,75</b>	<b>15,73</b>	<b>72,15</b>	<b>555,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	8,77	109,73	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,77</b>	<b>22,96</b>	<b>89,66</b>	<b>692,40</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,86	150,00	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,75</b>	<b>15,10</b>	<b>117,14</b>	<b>927,99</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007 312/2004	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,04</b>	<b>6,51</b>	<b>48,21</b>	<b>272,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/406/11 2018	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,63</b>	<b>5,42</b>	<b>56,75</b>	<b>306,83</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

*Сорокикова*  
*Федорова*  
*Сорокикова*



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

(структурное подразделение)

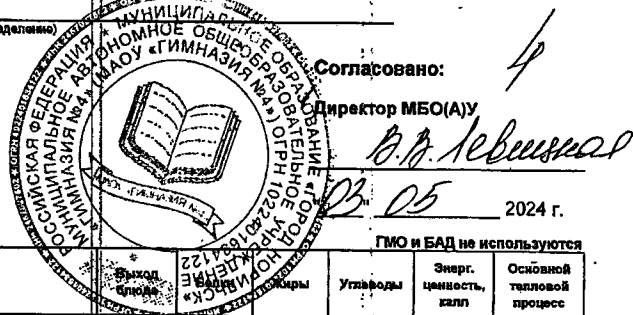
Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

**Меню (АР)**  
**11.05.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)

№ 05 2024 г.

11.05.2024 г.



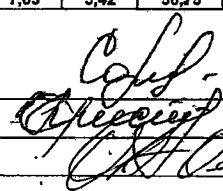
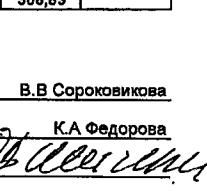
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл			
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,01</b>	<b>12,93</b>	<b>56,31</b>	<b>441,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,22</b>	<b>17,34</b>	<b>66,61</b>	<b>561,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,66	319,32	варка
127/2018	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,72</b>	<b>36,79</b>	<b>78,00</b>	<b>874,30</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,69	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
127/2018	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,29</b>	<b>40,87</b>	<b>104,77</b>	<b>1 099,54</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,04</b>	<b>6,51</b>	<b>48,21</b>	<b>272,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,63</b>	<b>5,42</b>	<b>56,75</b>	<b>306,83</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
 В.В. Сорокикова  
  
 К.А. Федорова

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*Н.А. Ушакова*  
"02" 05 2024 г.

**Меню (АЦ)**  
**11.05.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У  
*В.В. Себецкая*  
"02" 05 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Берни	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
							Углеводы	Энерг. ценность, ккал
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	0,4	0,4	9,8	47	тушение	
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет	
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>20,51</b>	<b>13,13</b>	<b>13,13</b>	<b>68,01</b>	<b>445,17</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение	
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка	
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>31,72</b>	<b>17,54</b>	<b>17,54</b>	<b>68,21</b>	<b>555,83</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение	
69/2007	<b>Суп из овощей</b> (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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание	
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка	
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>28,35</b>	<b>27,57</b>	<b>27,57</b>	<b>81,41</b>	<b>752,38</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение	
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание	
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка	
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,88	0,72	23,94	139,20	нет	
	<b>Итого:</b>	<b>33,43</b>	<b>29,82</b>	<b>29,82</b>	<b>108,55</b>	<b>956,75</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание	
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>6,61</b>	<b>48,01</b>	<b>270,07</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
406/406/1/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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	
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>5,42</b>	<b>56,55</b>	<b>304,83</b>		

**Приятного аппетита!**

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

*Сороки*  
В.В. Сорокикова  
*Федорова*  
К.А. Федорова