

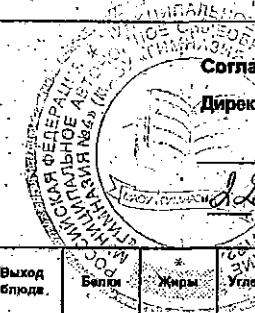
**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис-Таймър"**  
(организации)

(структурное подразделение)

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

**Меню (О, АР, АЦ)**  
**01.04.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)  
Е.А. Степанова  
2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/455/2 003	<b>Тертель мясные школьные</b> (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай севской черны)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<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>24,30</b>	<b>13,71</b>	<b>87,98</b>	<b>615,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/455/2 003	<b>Тертель мясные школьные</b> (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай севской черны)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,98	5,10	4,67	68,60	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борох лучинный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	96	23,12	29,55	0,11	359,29	запекание
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	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>43,08</b>	<b>46,17</b>	<b>109,87</b>	<b>1 080,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (борох лучинный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	110	25,70	36,48	0,16	432,29	запекание
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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>50,03</b>	<b>67,61</b>	<b>133,86</b>	<b>1 308,05</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>77,40</b>	<b>579,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	93,00	691,50	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>102,40</b>	<b>809,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Сору  
Федорова  
Сору Е.А. Степанова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

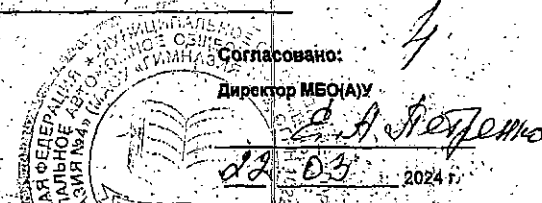
Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
02.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры			Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной пищевой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы			
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,76	9,42	15,46	170,59	нет	
162/2007	<b>Каша молочно-пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	265,00	варка	
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г соевый напиток, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>20,86</b>	<b>33,54</b>	<b>106,29</b>	<b>828,99</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	
162/2007	<b>Каша молочно-пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,85	13,07	35,31	269,32	варка	
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г соевый напиток, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>20,71</b>	<b>34,89</b>	<b>106,55</b>	<b>833,32</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	
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капустка свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	69,75	варка	
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, специи, грудка куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
163/2003	<b>Котлеты Здоровые с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	95	13,30	20,46	5,65	260,70	запекание	
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка	
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>27,32</b>	<b>33,02</b>	<b>86,14</b>	<b>756,52</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	
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капустка свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	69,75	варка	
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, специи, грудка куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
163/2003	<b>Котлеты Здоровые с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание	
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка	
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка	
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>33,13</b>	<b>40,31</b>	<b>113,70</b>	<b>967,86</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>		

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокинина  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)  
03.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

*Е.А. Боренко*

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сводному реестру	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	17,25	15,04	36,18	358,11	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай высшего черного)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,87</b>	<b>22,62</b>	<b>95,14</b>	<b>667,78</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	46,26	470,80	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай высшего черного)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,62</b>	<b>27,63</b>	<b>107,21</b>	<b>785,47</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
86/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	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	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,35</b>	<b>23,66</b>	<b>95,85</b>	<b>677,34</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
86/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	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	28,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,90</b>	<b>31,73</b>	<b>108,20</b>	<b>896,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печенье с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
406/470/2018	<b>Пирожки печенье 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
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

*С.А. Сорокинова*  
*С.А. Федорова*  
*С.А. Сорокинова*

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

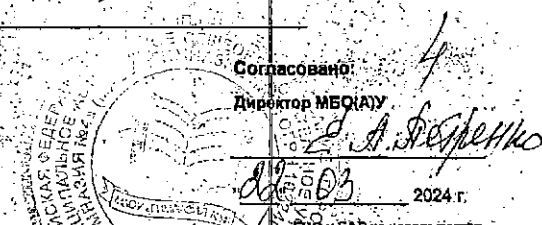
(структурное подразделение)

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

**Меню (О,АЦ)**  
**04.04.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ ОУ

2024 г.



№ блюда по общему репертуару	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход, блюд	Бекон	Жир	Углеводы	Энергетическая ценность	Особенности технологического процесса
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,60	2,80	нет
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,38	226,20	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молока, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<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>24,70</b>	<b>24,73</b>	<b>105,80</b>	<b>745,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молока, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	205,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<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>28,58</b>	<b>23,99</b>	<b>117,60</b>	<b>800,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, овощи консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	<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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
464/2004	<b>Тертель из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2016	<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>31,72</b>	<b>35,61</b>	<b>22,60</b>	<b>944,66</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, овощи консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	<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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,80	квашение
464/2004	<b>Тертель из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2016	<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	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,80</b>	<b>44,38</b>	<b>64,18</b>	<b>1188,77</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
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	36,24	444,00	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,52</b>	<b>12,36</b>	<b>45,64</b>	<b>562,00</b>	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокичкова  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Меню (О,А,Р)  
05.04.2024

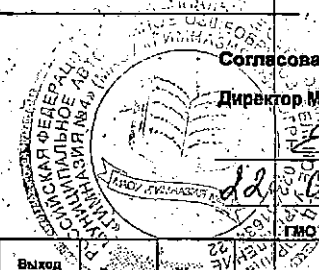
Согласовано:

Директор МБОУ

*А. Сорокин*

"21" 03 2024 г.

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масла сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,77</b>	<b>11,17</b>	<b>60,09</b>	<b>340,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масла сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,10</b>	<b>14,78</b>	<b>60,10</b>	<b>382,24</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, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	27,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,82</b>	<b>33,34</b>	<b>115,28</b>	<b>866,01</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, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,92	25,56	15,89	340,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,04</b>	<b>45,18</b>	<b>143,11</b>	<b>1 112,89</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/015	<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
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>6,37</b>	<b>3,66</b>	<b>55,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/015	<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
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>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

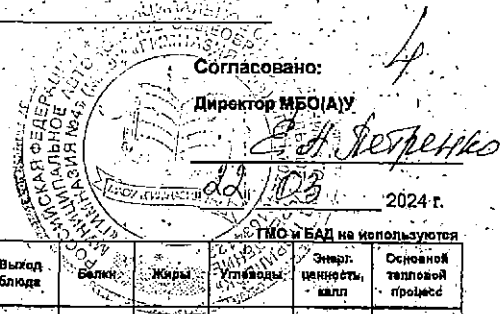
*Сорокин*  
*Федорова*  
*Сорокинова*

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

(структурное подразделение)

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

**Меню (О,АЦ)  
06.04.2024**



Согласовано:  
**Директор МБОУ (АУ)  
С.А. Сорокина**  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ТМО и БАД на используется			Основной тепловой процесс	
			Салки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное, с/м с/м)	200	17,06	16,09	41,08	352,00	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/16	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>	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>21,08</b>	<b>16,83</b>	<b>107,83</b>	<b>642,07</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.88)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное, с/м с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
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>32,11</b>	<b>19,88</b>	<b>126,34</b>	<b>814,45</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2008	<b>Салат Здоровье</b> (огорочки зеленые консервированные, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, картофельный крахмал, свекла, морковь, соль, крупа пшеничная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	18,00	135,00	варка
395/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	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>30,37</b>	<b>31,98</b>	<b>93,17</b>	<b>810,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2008	<b>Салат Здоровье</b> (огорочки зеленые консервированные, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, картофельный крахмал, свекла, морковь, соль, крупа пшеничная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
395/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	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>35,28</b>	<b>40,80</b>	<b>113,42</b>	<b>1 012,57</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (56.09)</b>							
406/2007 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: **Сорокина** В.В. Сорокинина  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: **Сорокина** К.А. Федорова  
 Заведующий производством: **Сорокина**