

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"
(организация)

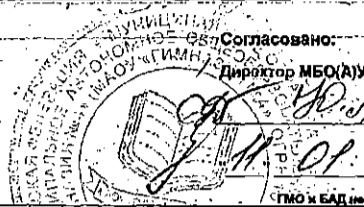
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
16.01.2024

09.01.2024 г.



Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

2024 г.

№ блюда по Сборному заказу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
312007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,73	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	2/0	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	2/0	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	1/0	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/0	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			17,26	23,34	74,71	583,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
151/2007	Сыр	3/0	6,98	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)	2/0	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	2/0	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	1/0	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/0	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			36,50	23,10	85,86	623,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
451/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	6/0	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
351/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	2/50	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	1/0	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока курицы с/м б/к, хлеб пшеничный)	9/0	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)	5/0	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	1/50	8,60	5,09	38,64	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	2/0	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	4/5	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/0	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)							
451/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	1/0	1,31	3,25	5,47	60,40	нет
351/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	2/50	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	1/0	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока курицы с/м б/к, хлеб пшеничный)	1/0	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)	5/0	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	1/80	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	2/0	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
Итого:			44,65	28,27	139,63	1 015,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (порошок сухой, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	1/0	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	2/0	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Итого:			10,87	7,36	79,46	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (порошок сухой, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	2/0	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Итого:			15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.А. Сорокикова
В.В. Сорокикова
К.А. Фейерова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСаранс Таймър"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О.А.Р.)
17.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

И.И. Зобин

09.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,69	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	28,89	20,64	47,20	492,76	запекание
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	75,00	60,00	варка
Итого:			32,72	28,45	85,89	735,76	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,69	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
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
Итого:			38,16	32,25	93,64	823,09	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (сорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	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	кисление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы 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 окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	19,88	14,24	268,98	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	2,96	4,32	29,01	142,35	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	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	85,80	нет
Итого:			29,39	37,12	94,78	841,15	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (сорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,49	7,89	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	кисление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы 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 окорока куриное с/м Б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Итого:			34,26	47,45	118,89	1068,88	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
475 стр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
Итого:			9,88	14,13	72,12	450,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
475 стр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	83,88	573,68	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
Итого:			12,16	18,79	103,24	629,68	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова
И.И. Зобин

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

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О)
19.01.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

И.А. Зобин

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГСО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
239/2003	Тфтели рыбные из минтая (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		17,36	23,63	109,65	744,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
239/2003	Тфтели рыбные из минтая (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, Масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	175	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		18,61	26,04	120,21	815,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	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
89/2007	Суп из овощей (свекла зеленая консервированная, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный 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	12,08	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 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:		39,53	27,01	92,62	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	89,95	нет
89/2007	Суп из овощей (свекла зеленая консервированная, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный 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	6,61	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 31806-2018	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:		51,49	31,14	117,15	881,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
369/2016	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
369/2016	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О)
20.01.2024

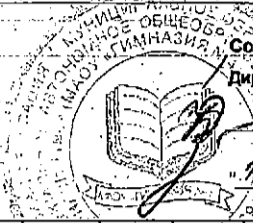
2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

Ю.А. Зобина

11.01

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (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	15,94	228,77	тушение
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вешовой черный)	200	1,54	1,63	9,96	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,01	12,93	56,31	441,17	
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	24,31	315,93	тушение
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вешовой черный)	200	1,54	1,63	9,96	56,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		32,22	17,34	66,51	661,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
63/2007	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)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2016	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
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,77	30,81	99,77	737,66	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
63/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,60	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	15,80	340,00	тушение
321/2016	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
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	29,94	139,20	нет
	Итого:		49,41	40,89	131,74	1066,56	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,62	56,17	359,02	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,62	65,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,86	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокичева В. Сорокичева
К.А. Федорова
Сорокичева В. Сорокичева