

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

структурное подразделение

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А.Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)
22.01.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход, блюд/пачек	БЖУ	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	42,53	266,61	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,61	4,51	26,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,33	22,50	86,68	655,48	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,41	29,02	98,23	776,63	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, морковь, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,55	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	16,80	варка
220/2003	Чахохбили (капуста лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	299,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка зрелая, масло сливочное, соль)	150	8,50	6,09	38,04	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (капуста лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,78	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		47,13	29,13	124,96	866,68	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, морковь, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	2,62	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	16,80	варка
220/2003	Чахохбили (капуста лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка зрелая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (капуста лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		66,08	34,51	152,38	1169,94	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	679,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокинова

К.А.Федорова

С.В. Шенников
С.В. Шенников

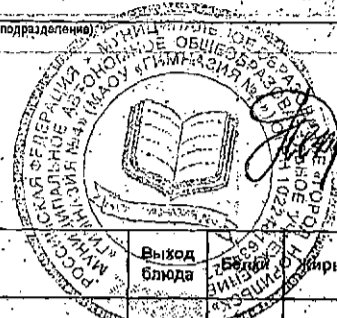
Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
15.01.2024 г.

Меню (О,А,Р)
24.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)
Е.А. Любушкин
19.01.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход			Углевод. выходы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		блюда	на 100 г	на порцию			
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
112/007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (творог, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, тертая морковь, яйца)	200	32,05	23,09	45,56	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сок, чай зеленый)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		35,44	30,80	83,74	758,96	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
112/007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (творог, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, тертая морковь, яйца)	230	37,37	26,86	51,10	603,48	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сок, чай зеленый)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		40,76	34,57	86,29	844,48	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
39/2007	Салат Школьный (картофель вареный, морковь, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель вареный, капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	квашивание
289/2007	Рагу из птицы (картофель вареный, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе курицы)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		26,10	23,61	69,98	618,91	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
39/2007	Салат Школьный (картофель вареный, морковь, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель вареный, капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	квашивание
289/2007	Рагу из птицы (картофель вареный, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе курицы)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
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	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,65	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,64	31,68	92,41	838,82	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
406/170	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)	100	3,88	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,88	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
406/170/201	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
К.А. Федорова
Е.А. Любушкин

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

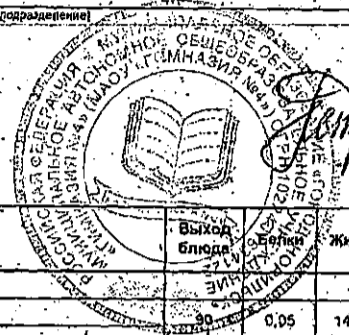
Меню (О,АЦ)
25.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ ОАУ

Е.А. Семенов

15.01.2024 г.

19.01.2024 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)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом <small>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир С/м соя вареная борейлик 1/7)</small>	30	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай, вода)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,39	20,11	68,23	486,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом <small>(масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир С/м соя вареная борейлик 1/7)</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай, вода)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,23	16,15	77,15	483,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
66/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,82	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(птица репчатый, соль, филе курицы)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	включенные
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина сырая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	185	12,76	17,91	18,57	281,76	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	5,51	4,51	26,34	168,45	варка
367/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника замороженная, клубника сырая, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,50	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,22	30,42	109,86	833,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
66/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,08	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(птица репчатый, соль, филе курицы)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	включенные
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина сырая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	397,27	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	5,51	4,51	26,34	168,45	варка
367/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника замороженная, клубника сырая, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
	Итого:		35,40	36,47	138,78	1036,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня сырая, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)</small>	100	5,04	3,38	52,78	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	9,78	62,18	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(вишня сырая, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)</small>	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,50	88,49	513,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соркозикова

К.А. Федорова

(Handwritten signatures)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр" (сертификация)

Вид Сертификата

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
26.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,04	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (Блинчики, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (Лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/1577	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (Клубника замороженная, сироп)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,48	8,32	72,00	386,52	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (Блинчики, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (Лимон, сахар, чай в пакетиках)	200/1577	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (Клубника замороженная, сироп)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		9,51	12,09	76,22	449,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (Порей, картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, сельдь, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка, тушение
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (Говядина свиная, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, сельдь консервированная, сельдь, соль)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	Сердце в соусе (Порей, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сельдь замороженная, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (Гречка, вода, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 408/2006	Компот из плодов свежемороженых (Клубника замороженная, сахар, смесь ягодная)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,46	24,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,78	21,95	128,49	916,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (Порей, картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, сельдь, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (Говядина свиная, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, сельдь консервированная, сельдь, соль)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	Сердце в соусе (Порей, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сельдь замороженная, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (Гречка, вода, масло сливочное, соль)	180	10,22	7,31	48,37	292,50	варка
ТИ 408/2006	Компот из плодов свежемороженых (Клубника замороженная, сахар, смесь ягодная)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		58,55	29,89	156,06	1.140,04	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (Пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	75	4,85	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (Пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	275	7,50	6,68	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,68	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

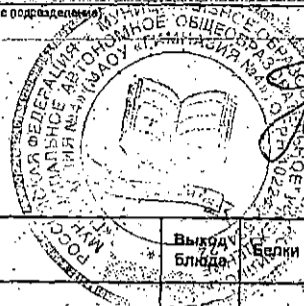
Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова



Сотрудник
Сотрудник
Сотрудник

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр" (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О.АЦ)
27.01.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

19.01.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорота куриное см б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай ессовой черной)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,30	18,57	81,43	564,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорота куриное см б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай ессовой черной)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,35	21,62	99,94	736,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(салатик зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая см б/к)</i>	100	15,42	6,12	0,84	138,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(молоко пшеница, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,37	31,00	93,17	793,45	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(салатик зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капустка свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая см б/к)</i>	110	17,12	6,22	0,92	146,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(молоко пшеница, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,65	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,26	39,92	113,42	965,77	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	5,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
К.А. Федорова
[Подписи]