

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

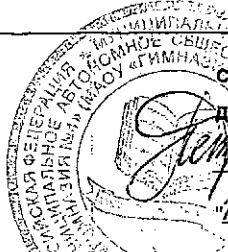
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О)
22.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Е.А. Федорова
18.04 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,49	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	399,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		32,15	28,61	151,09	1 041,53	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		38,55	28,18	181,52	1 219,10	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,50	18,00	66,00	461,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	Итого:		8,00	18,20	84,10	534,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	Итого:		11,80	27,20	117,10	764,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Сорокикова
Федорова
Заведующий производством

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

23.04.2024

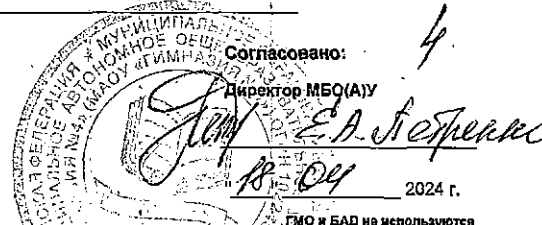
Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Е.А. Степанов

17.04.2024 г.

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		15,86	23,54	77,01	692,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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:		36,10	23,30	68,16	632,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	варка
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
456/2003	Соус красный основной (пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	39,64	243,75	варка
594/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,68	26,16	66,22	772,66	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	варка
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
456/2003	Соус красный основной (пастернак 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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
594/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					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:		44,91	31,68	125,06	971,27	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	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 (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	276	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	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:

В.В. Сорожикова

КА Федорова

С.В. Сорожикова
С.А. Федорова
С.А. Власкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

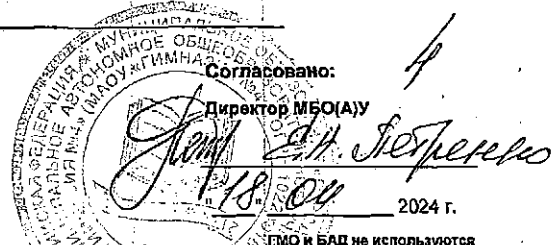
Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
24.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	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	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вевсовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		28,97	25,81	84,59	691,49	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вевсовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		37,77	31,89	93,20	817,76	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капустя свежая, картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,59	41,48	106,65	937,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капустя свежая, картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,36	56,11	126,40	1196,58	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 сгр	Булочка Абрикосинка (бражки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,78	394,00	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,42	12,50	85,16	484,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 сгр	Булочка Абрикосинка (бражки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,62	17,16	116,28	663,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

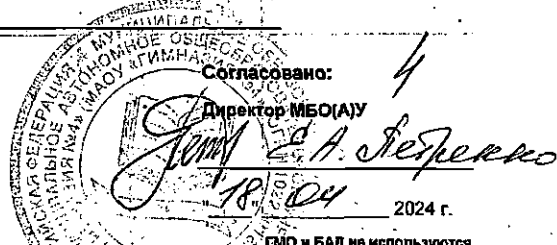
К.А Федорова

С.А. Вещева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организации)

(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
18/04 2024 г.

Меню (О,АР)
25.04.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,91	16,77	73,89	499,25	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,95	нет
	Итого:		17,96	19,54	78,11	562,69	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,16	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м ф/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,93	28,94	116,90	861,25	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м ф/к)	276	28,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,38	32,45	146,23	1 088,28	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (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
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		40,93	35,88	149,95	1 136,35	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,70	11,69	72,00	291,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

С.А. Федорова
В.В. Сорокикова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
26.04.2024

" 14 04 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
И.А. Федоркина
18.04 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
71/2017	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,08	14,24	13,35	226,2	запекание
312/2007	Картофельное пюре (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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:		25,33	22,13	106,63	729,05	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
71/2017	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	12,28	12,02	14,82	217	запекание
312/2007	Картофельное пюре (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,69	5,76	24,53	164,70	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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:		21,67	18,96	92,31	629,20	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2003	Салат Школьный /без лука/ (огорехи зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
96/2016	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лапшевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,97	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	киспячение
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	5,6	347,71	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	8,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	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:		32,63	46,40	97,77	944,01	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2003	Салат Школьный /без лука/ (огорехи зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лапшевый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,97	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80	киспячение
376/1886	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,80	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	8,81	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	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:		41,47	68,25	123,05	1185,78	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (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
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/40617	Пирожки печеные с капустой и луком (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
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (О,АР)

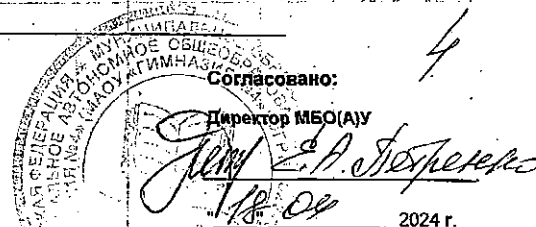
27.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Генеральный директор

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	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 окорска 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
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		19,60	11,32	62,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорска куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,81	15,73	72,35	557,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
89/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	40	2,00	0,98		16,80	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
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	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:		38,04	32,27	106,76	839,00	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
89/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	40	2,00	0,98		16,80	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,62	25,56	15,88	340,00	тушение
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		49,73	42,90	140,40	1 122,35	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		10,73	1,12	52,56	262,22	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		15,76	1,63	65,33	336,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

С.А. Федорова