

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

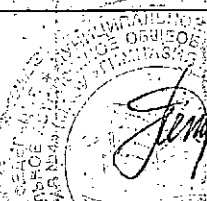
Н.А. Ушакова


2024 г.

Меню (О)
26.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

2024 г.





 27.02.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
295/2015	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
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		23,49	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
294/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100/10	18,76	23,64	14,55	346,39	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,78	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	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:		31,37	29,99	97,12	788,43	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, бакла, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох тушеный 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
304/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,07	24,54	142,04	928,65	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
75/2007	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 (горох тушеный 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,88	150,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		40,82	16,71	173,70	1.183,91	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
406/2007 312/2001	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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,91	6,49	55,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
406/406/1 2015	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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

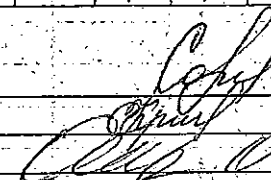
Инженер-технолог:

В.В. Сорокинова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

КА Федорова

Заведующий производством:


 О.В. Шевченко

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р,АЦ)
27.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(ОУ)
Е.А. Бобренко

2024 г.

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)							
16/2007	Сыр	20	4,84	5,90		72,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,80	3,20	14,68	99,90	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	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,86	20,87	79,77	583,30	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,88	14,82	266,69	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,80	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		36,55	33,21	94,66	829,31	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	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)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,60	8,09	38,64	243,75	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,58	24,35	83,28	748,03	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	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)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,68	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,62	28,22	120,08	918,68	
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 порошок)	100	6,04	3,38	52,78	263,84	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай безосевой черный)	200	1,54	1,83	9,38	56,00	варка
	Итого:		7,58	4,99	62,16	319,84	
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 порошок)	275	9,05	5,10	79,09	395,76	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай безосевой черный)	200	1,54	1,83	9,38	56,00	варка
	Итого:		10,69	6,73	88,45	451,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (О, АР, АЦ)
28.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ ОУ
Е.А. Степанова
28.02.2024 г.

28.02.2024 г.

ТМО и БАД не используется

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	400	0,13	0,07	28,66	116,67	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		19,81	22,62	94,94	665,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	46,26	470,80	запекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,66	116,67	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		25,56	27,63	107,01	783,47	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный (борщек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огузки консервированные, свекла)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,82	20,60	25,00	316,46	запекание
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	88,21	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		50,58	39,38	108,12	910,24	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный (борщек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огузки консервированные, свекла)	100	1,46	8,48	6,76	109,62	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, лимонная 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	квашивание
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
166/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		58,26	46,40	128,99	1 098,01	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,02	18,90	72,16	512,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	275	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		16,22	23,56	103,28	691,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

(Подписи)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
29.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ) *С.А. Степанко*
dd. 02. 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются						
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
16/2007	Сыр	20	4,64	5,30		72,00	нет	
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание	
616/2004	Соус шоколадный (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай безоснов черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка	
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
☉	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		14,45	15,25	71,09	461,88		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет	
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	200		3,20		29,77	выпекание	
616/2004	Соус шоколадный (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	50	2,85	2,68	23,12	128,97	варка	
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай безоснов черный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка	
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет	
	Итого:		18,63	20,23	84,55	698,09		
Обед для 1-4 классов (252.44)								
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
☉	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	
406/14	Сердце в соусе (пшено лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/75	23,41	6,29	9,18	172,34	тушение	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	168,45	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	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		38,82	20,23	114,08	819,33		
Обед для 5-11 классов (272.13)								
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	6,52	39,90	нет	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
☉	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	
406/14	Сердце в соусе (пшено лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,84	тушение	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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	26,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет	
	Итого:		51,82	22,21	139,70	994,43		
Полдник для 1-4 классов (55.09)								
406/457/2 015	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	40,82	222,00	выпекание	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
	Итого:		6,70	3,84	58,92	295,05		
Полдник для 5-11 классов (55.09)								
406/457/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (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	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
	Итого:		7,90	6,89	68,50	364,95		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковова

КА Федорова

Сороковова
Федорова
Сороковова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

01.03.2024

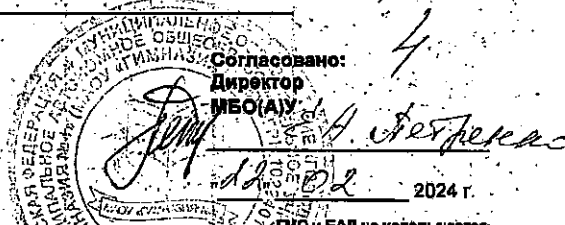
2024 г.

Согласовано:

Директор

МБОУ ОАУ

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
701/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
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	13,85	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный 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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,06	19,93	80,30	682,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
701/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
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	15,86	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,52	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	160	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:		22,92	19,19	92,10	637,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
531/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	8,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/л)	200	17,06	16,09	41,06	332,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		30,01	22,14	106,67	709,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
531/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель 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
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/л)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,12	27,32	139,23	967,72	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,99	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

(Подписи)

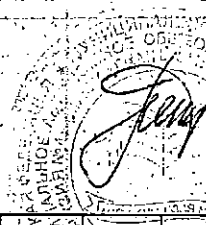
Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис ТаймБир"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

**Меню (О,АР,АЦ)
02.03.2024**

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



21.02.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткое описание 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, цыпята бройлеры с/м)		14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		19,10	11,52	63,85	451,17	
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, цыпята бройлеры с/м)	75/200	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		30,31	16,93	74,05	561,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/с)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	Печень жареная с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	20,50	12,35	9,70	232,96	запекание
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 (кисель лимонный, 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:		34,23	25,55	102,04	804,23	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/с)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	Печень жареная с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	22,80	17,39	10,82	292,09	запекание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,83	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кисель лимонный, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,84	139,20	нет
	Итого:		41,37	32,40	137,35	1058,39	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
373/336/2015	Яблоки, фаршированные творогом (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	шт	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		11,61	2,66	34,90	205,37	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
373/336/2015	Яблоки, фаршированные творогом (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	160	15,10	1,54	36,31	224,05	запекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		16,64	3,17	47,67	280,05	

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова