

Утверждено:

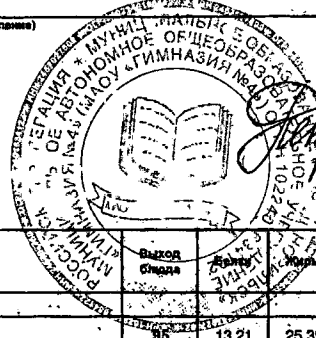
Начальник отдела
общественного питания
Ю.А. Ушакова
Н.А. Ушакова

Меню (О)
20.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Е.А. Петренко
15.05 2024 г.



04.05 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Белки	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2015	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	6,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой 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)							
296/2015	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	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	6,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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:		27,91	35,76	88,03	830,04	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (сорох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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 с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	19,78	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	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 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:		34,84	28,42	140,32	856,27	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (сорох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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 с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		40,47	30,52	167,62	1106,00	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
385/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,40	23,00	75,60	568,00	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
Ф	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,60	нет
385/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		17,20	32,00	108,60	798,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерия:

Заведующий производством:

В.В. Сорокичкина

Я.А. Боговина

В.В. Сорокичкина
Я.А. Боговина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"
(организация)

(структурное подразделение)

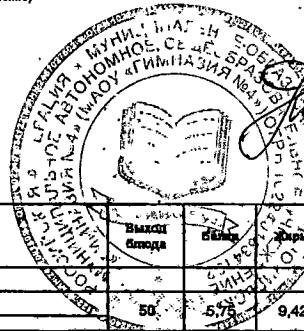
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)
21.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Е.А. Федоренко
15.05 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Блюда	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)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,63	267,34	варка
378/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		19,09	33,58	102,74	796,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		37,57	45,76	92,21	852,74	
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)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	варка
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый 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 грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
465/2003	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	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,48	20,88	95,61	713,16	
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)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	варка
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый 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 грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка
465/2003	Соус красный основной (лавровый 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	10,92	7,31	46,37	292,50	варка
604/2021	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:		43,58	25,46	125,37	905,35	
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 порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	6,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,58	9,36	86,39	469,84	
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)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	6,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,59	10,10	112,69	601,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

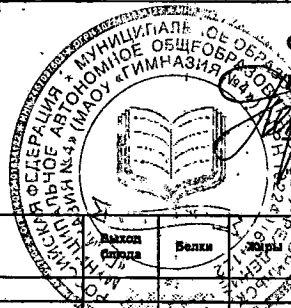
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

С.В. Сорокикова
В.В. Сорокикова
К.А. Федорова
К.А. Федорова
Общественный

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

Меню (О,АР)
22.05.2024



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Шестернико
25.05 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)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	17,08	18,09	41,08	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,80	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:		21,89	18,86	87,27	570,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	278	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,82	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,94	20,01	105,78	742,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (огоршек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,08	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,26	37,14	117,40	977,74	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (огоршек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	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	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		35,16	48,14	139,48	1 205,71	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	160	10,64	17,73	84,26	538,53	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,64	17,73	106,66	628,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

С.А. Двелева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

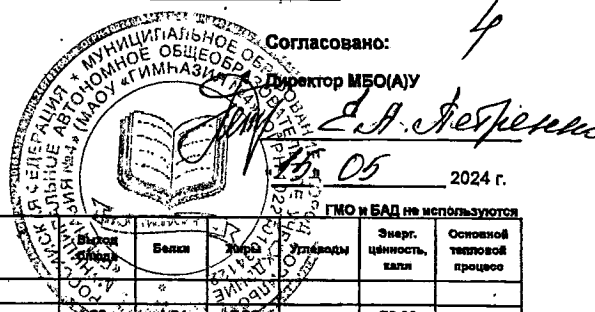
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р,АЦ)
23.05.2024

"08.05" 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Вход			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Сырья	Безалкогольные напитки	Жиры		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
15/2007	Сыр	20	4,84	5,90	72,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки заморож., масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,66	нет
377/2007	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,13	0,02	15,20	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		8,50	10,84	68,15	409,92
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
15/2007	Сыр	30	6,98	8,85	108,00	нет
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки заморож., масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,66	нет
377/2007	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черный)	200/16	0,13	0,02	15,20	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		10,83	14,46	89,16	461,91
Обед для 1-4 классов (252.44)						
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	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	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	кипячение
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	26,44	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		42,08	40,81	85,73	883,09
Обед для 5-11 классов (272.13)						
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	8,58	9,29	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	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	кипячение
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	Итого:		49,35	51,94	110,46	1 111,72
Полдник для 1-4 классов (55.09)						
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	нет
	Итого:		10,52	7,28	80,80	431,20
Полдник для 5-11 классов (55.09)						
408/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	нет
	Итого:		12,51	8,42	104,40	543,80

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

В.В. Сорокинова
 К.А. Федорова

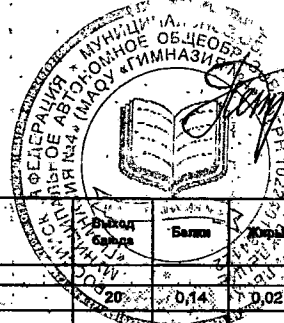
Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (О,АЦ)
24.05.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)
Е.А. Федорова



15.05.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица	Блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								г	г
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
70/2007	Огурцы свежие		20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет	
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>		100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание	
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>		150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка	
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>		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:			18,64	20,13	81,78	586,25		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
70/2007	Огурцы свежие		30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет	
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>		110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание	
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>		180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка	
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>		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		220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:			22,39	19,39	93,47	641,20		
Обед для 1-4 классов (252.44)									
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>		60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>		250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
376/1998	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>		100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье	
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>		150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>		200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
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:			33,81	41,74	113,58	954,91		
Обед для 5-11 классов (272.13)									
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>		100	1,42	8,42	6,73	106,00	нет	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>		250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
376/1998	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>		125	21,30	35,22	8,25	434,84	жаренье	
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>		180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>		200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:			41,97	53,64	141,43	1205,89		
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>		100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание	
385/2007	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)									
406/4061/2015	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>		275	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: _____

B.V. Сороковикова
 К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

**Меню (О,АР)
25.05.2024**

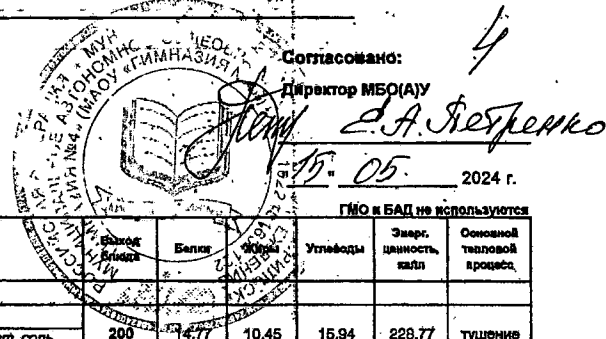
Согласовано:

Директор МБОУ(АОУ)

Е.А. Якутченко

07 05 2024 г.

15 05 2024 г.



№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал		
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 грудки куриное с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой 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	62,16	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 грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		30,81	16,73	72,35	567,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (борщик зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	69,70	нет
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	98	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,17	34,78	117,50	935,35	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (борщик зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	Суп из овощей (борщик зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,16	22,78	363,47	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
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	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,07	44,32	141,07	1187,07	
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	45,88	222,03	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,87	3,99	55,22	278,03	
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)	275	8,92	5,96	68,24	444,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	Итого:		10,46	7,69	97,60	500,00	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова

С.А. Якутченко
Е.А. Якутченко