

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
**Н.А Ушакова**  
"06" 05 2024 г.

**Меню (Д)**  
**13.05.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ  
**Н.М.Шпетная**  
"13" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,93</b>	<b>30,41</b>	<b>71,92</b>	<b>723,48</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,89</b>	<b>34,28</b>	<b>84,54</b>	<b>831,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
321/2018	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,26</b>	<b>43,63</b>	<b>56,54</b>	<b>770,58</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
321/2018	<b>Капуста тушеная без муки</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	180	0,40	5,29	4,42	66,62	тушение
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,51</b>	<b>58,66</b>	<b>75,60</b>	<b>1 007,21</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженной без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,07</b>	<b>0,24</b>	<b>10,93</b>	<b>57,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженной без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,51</b>	<b>0,34</b>	<b>14,97</b>	<b>78,55</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С. В. Сорокикова  
К. А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

"06" 05 2024 г.

Меню (АМ)  
13.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

М.Шпетная

"13" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/455/2 003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,43</b>	<b>15,15</b>	<b>98,91</b>	<b>632,29</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/455/2 003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,38</b>	<b>18,63</b>	<b>115,39</b>	<b>751,91</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,88	13,77	0,36	232,43	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>46,63</b>	<b>37,74</b>	<b>118,62</b>	<b>1 053,47</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>50,29</b>	<b>55,42</b>	<b>143,96</b>	<b>1 328,66</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,30</b>	<b>0,40</b>	<b>26,20</b>	<b>116,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,74</b>	<b>0,50</b>	<b>30,24</b>	<b>137,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сорокикова*  
*Федорова*

В.В Сорокикова

К.А Федорова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (О)**

**13.05.2024**

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Н.М.Шпетная

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/455/2003	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,30</b>	<b>13,71</b>	<b>97,98</b>	<b>615,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/455/2003	<b>Тфтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,22</b>	<b>16,90</b>	<b>114,27</b>	<b>731,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>46,56</b>	<b>46,02</b>	<b>109,04</b>	<b>1 089,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,61	5,41	31,73	202,14	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,84</b>	<b>61,08</b>	<b>132,65</b>	<b>1 348,72</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,40</b>	<b>23,00</b>	<b>75,60</b>	<b>568,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>17,20</b>	<b>32,00</b>	<b>108,60</b>	<b>798,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С. В. Сороковикова*  
*К. А. Федорова*

В.В Сороковикова

К.А Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
14.05.2024

"06" 08 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)  
Н.М. Шпетная  
2-11  
"06" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,14</b>	<b>14,70</b>	<b>65,36</b>	<b>515,77</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (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
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г 000 палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,28</b>	<b>28,38</b>	<b>73,52</b>	<b>603,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная /без сахара/</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	1,02	4,56	5,12	68,71	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,97</b>	<b>45,33</b>	<b>82,14</b>	<b>669,32</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная /без сахара/</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,70	7,60	8,54	111,18	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,90	35,22	9,25	434,64	жаренье
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,43</b>	<b>56,73</b>	<b>105,86</b>	<b>1 101,37</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2016	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2016	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	386,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>386,64</b>	

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокикова  
 К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

14.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Н.М. Шпетная

"06" 05

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,38	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,31</b>	<b>11,52</b>	<b>65,68</b>	<b>475,87</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (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
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,45</b>	<b>25,20</b>	<b>73,84</b>	<b>563,90</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,84</b>	<b>25,91</b>	<b>94,63</b>	<b>740,66</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,88</b>	<b>37,00</b>	<b>123,06</b>	<b>979,26</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (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
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,70</b>	<b>3,45</b>	<b>79,81</b>	<b>376,69</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (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
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,71</b>	<b>5,19</b>	<b>106,11</b>	<b>508,63</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**14.05.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У  
Н.М. Шпетная



"04" 05 2024 г.

"05" 05 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>22,29</b>	<b>33,86</b>	<b>116,71</b>	<b>871,89</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>22,14</b>	<b>35,21</b>	<b>114,97</b>	<b>876,22</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,60	1,30	5,00	37,50	варка		
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>30,10</b>	<b>30,06</b>	<b>93,87</b>	<b>775,24</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет		
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>36,21</b>	<b>37,02</b>	<b>122,06</b>	<b>976,45</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
479 спр	<b>Булочка Абрикосника</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
479 спр	<b>Булочка Абрикосника</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (Д)**

**15.05.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ

Н.М. Шпетная

"06" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	160	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
ТТК	<b>Каша гречневая с морковью и луком</b> <i>(крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	150	7,36	11,36	34,34	269,43	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <i>(лимоны, чай весовой черный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,21</b>	<b>35,99</b>	<b>69,40</b>	<b>743,26</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
ТТК	<b>Каша гречневая с морковью и луком</b> <i>(крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	180	8,84	13,63	41,21	323,30	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <i>(лимоны, чай весовой черный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,44</b>	<b>47,18</b>	<b>81,82</b>	<b>933,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	260	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,54</b>	<b>28,13</b>	<b>79,54</b>	<b>668,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	260	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,69</b>	<b>33,04</b>	<b>103,85</b>	<b>904,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
15.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Н.М. Шпетная

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
ТТК	<b>Каша гречневая с морковью и луком</b> (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	160	7,36	11,36	34,34	269,43	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,26</b>	<b>34,29</b>	<b>105,66</b>	<b>866,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
ТТК	<b>Каша гречневая с морковью и луком</b> (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	180	8,84	13,63	41,21	323,30	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,23</b>	<b>45,02</b>	<b>118,79</b>	<b>1 053,87</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,07</b>	<b>22,75</b>	<b>87,03</b>	<b>672,57</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,85</b>	<b>31,83</b>	<b>110,92</b>	<b>908,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007 312/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/406/1 2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

15.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) *Н.М. Шпетная*

"05" 05 2024 г.

"05" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1084/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>19,87</b>	<b>22,62</b>	<b>95,14</b>	<b>667,78</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>25,62</b>	<b>27,63</b>	<b>107,21</b>	<b>785,47</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огульцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огульцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,32</b>	<b>23,76</b>	<b>87,48</b>	<b>684,47</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огульцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огульцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,86</b>	<b>31,83</b>	<b>110,92</b>	<b>908,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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
312/2001	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4061/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (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
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

16.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Н.М. Шпетная

"06" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,33</b>	<b>13,79</b>	<b>52,57</b>	<b>434,06</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,94</b>	<b>14,93</b>	<b>61,71</b>	<b>494,21</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/к)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,02</b>	<b>24,73</b>	<b>93,47</b>	<b>685,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/к)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,02</b>	<b>31,61</b>	<b>125,49</b>	<b>955,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> (молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,88</b>	<b>2,03</b>	<b>12,20</b>	<b>77,62</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> (молоко, чай весовой черный)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,08</b>	<b>2,23</b>	<b>17,10</b>	<b>101,12</b>	

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 (АР)**  
**16.05.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Н.М. Шпетная

"06" 05 2024 г.

"06" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
254/2007	<b>Печень жареная с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	20,50	12,35	9,70	232,96	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вёсевой чёрный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,12</b>	<b>22,84</b>	<b>101,93</b>	<b>752,01</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
254/2007	<b>Печень жареная с маслом сливочным</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	22,80	17,39	10,82	292,09	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вёсевой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,33</b>	<b>28,92</b>	<b>112,11</b>	<b>863,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> <i>(горошек зелёный консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свёкла, соль)</i>	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <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
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(курица разделанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, фрикадельки куриные с/м б/х)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,25</b>	<b>24,89</b>	<b>108,74</b>	<b>744,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> <i>(горошек зелёный консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свёкла, соль)</i>	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <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
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(курица разделанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, фрикадельки куриные с/м б/х)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,25</b>	<b>31,77</b>	<b>140,78</b>	<b>1 014,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай вёсевой чёрный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,58</b>	<b>4,99</b>	<b>62,15</b>	<b>319,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай вёсевой чёрный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,59</b>	<b>6,73</b>	<b>88,45</b>	<b>451,78</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
16.05.2024

"06" 05 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Н.М.Шлетная

"05" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая</b> (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>13,64</b>	<b>83,69</b>	<b>507,58</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая</b> (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>15,99</b>	<b>94,99</b>	<b>581,82</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,25</b>	<b>24,89</b>	<b>108,74</b>	<b>744,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,25</b>	<b>31,77</b>	<b>140,76</b>	<b>1 014,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,17</b>	<b>3,38</b>	<b>67,99</b>	<b>325,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,18</b>	<b>5,12</b>	<b>94,29</b>	<b>457,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В.Сорокикова

К.А.Федорова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

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

**Меню (О,АЦ)  
16.05.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У **Н.М. Шпетная**

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> <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	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,90	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,68</b>	<b>24,73</b>	<b>105,58</b>	<b>745,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> <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	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,53</b>	<b>23,99</b>	<b>117,27</b>	<b>800,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <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
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(курица разделанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,25</b>	<b>24,89</b>	<b>108,74</b>	<b>744,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <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
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(курица разделанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,25</b>	<b>31,77</b>	<b>140,76</b>	<b>1 014,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весомой черной)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,58</b>	<b>4,99</b>	<b>62,15</b>	<b>319,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весомой черной)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,59</b>	<b>6,73</b>	<b>88,45</b>	<b>451,78</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сороки*  
*Федорова*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

17.05.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

М.Шпетная

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимона, чай вёсовой чёрный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,25</b>	<b>18,04</b>	<b>30,83</b>	<b>366,75</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимона, чай вёсовой чёрный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,61</b>	<b>25,62</b>	<b>40,81</b>	<b>511,53</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (ворошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, овуры консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,20</b>	<b>34,92</b>	<b>85,61</b>	<b>800,11</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (ворошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, овуры консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,02</b>	<b>43,93</b>	<b>113,45</b>	<b>1 036,80</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

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

"06" 05 2024 г.

Меню (АМ)

17.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Н.М. Шпетная

"05" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,88</b>	<b>18,19</b>	<b>50,65</b>	<b>449,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,68</b>	<b>25,63</b>	<b>55,79</b>	<b>571,14</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (ворошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	210	15,38	13,41	37,87	334,77	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,64</b>	<b>26,82</b>	<b>110,35</b>	<b>797,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (ворошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	280	22,18	18,23	49,62	452,69	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,51</b>	<b>36,19</b>	<b>140,67</b>	<b>1 043,19</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,30</b>	<b>3,64</b>	<b>72,68</b>	<b>392,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>6,69</b>	<b>82,16</b>	<b>461,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

17.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Н.М.Шпетная

"02.05.2024 г.

"13.05.2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,73</b>	<b>8,65</b>	<b>52,94</b>	<b>316,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	96,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,06</b>	<b>12,26</b>	<b>52,95</b>	<b>358,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (асорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,42</b>	<b>34,99</b>	<b>100,82</b>	<b>865,71</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (асорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,24</b>	<b>44,00</b>	<b>128,66</b>	<b>1 102,40</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,10</b>	<b>8,64</b>	<b>50,52</b>	<b>329,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (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
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>11,69</b>	<b>60,00</b>	<b>398,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.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

Меню (Д)

18.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А) 9-11

Н.М. Шпетная

"06" 05

2024 г.

"19" 05

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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
378/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,43</b>	<b>30,21</b>	<b>70,22</b>	<b>719,48</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b>	200			0,00	0,01	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,39</b>	<b>34,08</b>	<b>82,84</b>	<b>827,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,42</b>	<b>27,04</b>	<b>74,07</b>	<b>665,31</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
348/2007	<b>Компот из кураги без сахара</b> (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,94</b>	<b>32,96</b>	<b>102,69</b>	<b>881,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,58</b>	<b>0,48</b>	<b>12,01</b>	<b>56,25</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,78</b>	<b>0,68</b>	<b>16,91</b>	<b>79,75</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
"06" 05 2024 г.

**Меню (АР)**  
**18.05.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У Р.М. Шпетная  
"13" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,78	17,31	18,67	281,78	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,13</b>	<b>24,27</b>	<b>103,32</b>	<b>741,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,13</b>	<b>30,11</b>	<b>120,46</b>	<b>889,67</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
11/2001/11	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,88	75,18	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,81</b>	<b>31,99</b>	<b>94,75</b>	<b>798,11</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
11/2001/11	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,96</b>	<b>38,66</b>	<b>123,72</b>	<b>1 019,38</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,07</b>	<b>1,03</b>	<b>40,51</b>	<b>205,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,10</b>	<b>1,54</b>	<b>53,28</b>	<b>280,10</b>	

**Приятного аппетита!**

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

В.В. Сорокикова  
  
 К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
18.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Ч.М. Шлетная

"06" 05 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, пшеница высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,26</b>	<b>25,71</b>	<b>104,25</b>	<b>758,81</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, пшеница высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсевой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,28</b>	<b>31,84</b>	<b>121,57</b>	<b>909,94</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
11/2001/1 ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, пшеница высший сорт, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,02</b>	<b>26,36</b>	<b>103,00</b>	<b>762,93</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
11/2001/1 ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, пшеница высший сорт, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,86	150,00	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,27</b>	<b>24,83</b>	<b>132,31</b>	<b>1 007,42</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>24,77</b>	<b>103,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,60</b>	<b>0,60</b>	<b>29,67</b>	<b>126,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)

18.05.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Н.М.Шпетная

"05" 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,13</b>	<b>24,27</b>	<b>103,32</b>	<b>741,91</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>33,13</b>	<b>30,11</b>	<b>120,45</b>	<b>889,67</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	варка		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка		
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>25,61</b>	<b>31,99</b>	<b>94,75</b>	<b>796,11</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка		
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капустя свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка		
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (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		
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>31,95</b>	<b>38,56</b>	<b>123,72</b>	<b>1 019,38</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>10,07</b>	<b>1,03</b>	<b>40,51</b>	<b>205,42</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>15,10</b>	<b>1,54</b>	<b>53,28</b>	<b>280,10</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова