



Согласовано:
Директор МБОУ (АУ) 2-11

2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

05.02.2024

"31" 01 2024 г.

Г/О и Б/Д не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	8,73	7,53	39,57	280,64	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,43	15,15	98,91	632,29	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные (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	15,98	195,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,38	18,63	115,39	751,91	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (овощи картофельный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,47	28,86	128,97	998,43	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,91	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (овощи картофельный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,06	263,19	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,98	0,63	15,63	85,60	нет
	Итого:		82,82	34,20	163,84	1 187,78	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		1,20	0,40	25,60	111,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		1,20	0,40	25,60	111,05	

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)

05.02.2024

Согласовано:

Директор

МБОУ(АУ)

М. Шпетная

"05.01" 2024 г.

"05" 02 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках черным)	200			0,00	0,01	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,44	31,68	73,67	726,06	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках черным)	200			0,00	0,01	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		47,14	48,14	86,64	938,62	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,48	29,12	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	шт	20,98	22,36	5,05	306,15	тушение
321/2018	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,76	34,60	57,88	668,60	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	46,53	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	176	27,56	30,09	4,35	399,38	тушение
321/2018	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет
	Итого:		40,06	45,64	73,85	870,38	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2018	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2018	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	360	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

К.А Федорова



Согласовано:
Директор
МБОУ(А)У

"06" 02 2024 г.

ГМО и БАД не используются

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"06" 02 2024 г.

**Меню (AM)
06.02.2024**

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2016	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,54	25,58	81,77	629,10	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2016	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		38,04	33,87	99,87	791,59	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты "Здоровье" <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	90	13,28	16,33	5,81	223,30	запекание
308/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
8/2021Пер	Овощи отварные <i>(мясо свиное, смесь овощей с/м, соль)</i>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,18	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,85	34,01	99,90	838,41	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты "Здоровье" <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	14,75	18,15	6,46	248,11	запекание
308/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2021Пермь	Овощи отварные <i>(мясо свиное, смесь овощей с/м, соль)</i>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,41	40,56	122,91	1 011,95	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		0,90	0,20	23,07	99,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		1,34	0,30	27,11	120,55	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокикова
 К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
06.02.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

«06» 02 2024 г.

ГМО в БД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
382/2007	Какао с молоком без сахара (порошок, молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,87	20,97	64,05	570,49	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
310/2018	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
382/2007	Какао с молоком без сахара (порошок, молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,28	27,21	74,59	689,33	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,98	41,00	76,31	843,82	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,07	48,32	98,74	1 028,01	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		1,10	0,28	9,57	51,85	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		1,54	0,38	13,61	73,35	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

07.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Школьная столовая

2024 г.

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
269/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	160	22,68	23,57	2,14	311,04	тушение
306/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	16,48	36,11	293,92	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,08	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	36	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	26	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,66	39,90	66,47	763,75	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
269/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,08	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	26	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,30	61,91	81,04	668,68	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,87	5,06	4,07	66,52	варка
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,66	0,46	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,94	22,65	80,16	662,94	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	276	26,63	16,67	24,79	354,38	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		41,11	30,65	103,46	688,16	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,83	55,95	385,64	варка
	Итого:		15,78	8,83	55,95	385,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)
07.02.2024



Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Питная

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используется					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего черны)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,16	39,52	85,66	816,82	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
460/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего черны)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,36	50,08	96,85	1 069,61	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный (зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		26,08	22,66	65,53	666,94	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный (зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,63	30,73	107,86	886,55	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,04	3,36	75,19	353,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,05	5,10	101,49	485,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
08.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО в БД не используется	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
288/2007	Птица отварная (паварный лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлеры с/м)	90	21,89	18,83	0,23	258,13	варка		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		35,37	29,38	92,18	774,78			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
288/2007	Птица отварная (паварный лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		39,66	32,43	101,13	854,62			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, паварный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, паварный 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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,08	38,64	243,75	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (листья лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		31,31	32,90	122,06	998,80			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, паварный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, паварный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	185	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (листья лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет		
	Итого:		40,11	38,37	153,42	1 127,17			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный сок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет		
	Итого:		9,58	8,68	56,60	343,20			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/470/201 5	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный сок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет		
	Итого:		11,57	9,82	80,20	455,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Будущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
08.02.2024

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)

Школьная столовая

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	GNO и БАД не используется	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтай с/м)	90	2,15	0,36	0,30	15,52	припускание		
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание		
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		10,77	17,28	83,43	538,12			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтай с/м)	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание		
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание		
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		13,11	20,56	86,38	621,67			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	280	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	166	12,76	17,31	18,57	281,76	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	6,73	7,53	39,57	260,64	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	106,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		31,19	32,44	122,64	913,80			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,08	0,17	6,52	39,90	нет		
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	280	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы с/м)	10	1,67	1,61		22,00	варка		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	196	16,81	21,86	28,24	357,27	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		49,01	39,10	184,09	1 135,64			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
408/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
348/2007	Компот из кураги (клубника лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	Итого:		5,02	2,34	77,37	351,45			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
408/470/2 016	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
348/2007	Компот из кураги (клубника лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка		
	Итого:		7,01	3,48	100,97	464,05			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)
08.02.2024

"31" 01 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ 211



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай ассоль черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2018	Яблоки свежие						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,66	5,76	24,59	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай ассоль черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2018	Яблоки свежие						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ <i>(морковь, яблоки)</i>	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
82/2018	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе аюски куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
258/2007	Говядина тушеная без муки <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	160	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(клубника замороженная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,97	39,06	89,34	889,01	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ <i>(морковь, яблоки)</i>	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
82/2018	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе аюски куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
258/2007	Говядина тушеная без муки <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,82	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(клубника замороженная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		54,80	63,07	115,80	1171,66	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

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)

09.02.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (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
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,32	17,15	73,98	514,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (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
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,37	20,20	92,49	687,17	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (аэрошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,36	25,87	60,66	686,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (аэрошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,82	272,05	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,71	36,88	104,94	910,02	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	9,10	43,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		1,10	0,28	9,57	51,85	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	9,10	43,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		1,54	0,38	13,61	73,35	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В Сорокикова

КА Федорова

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

Меню (АМ)
09.02.2024

Муниципальное бюджетное учреждение
"Муниципальное предприятие общественного питания
"Таймыр"
Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ) *2-11*
"09" 02 2024 г.

№ блюда по Обществу рецентур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАВ не используется	
								ГМО	БАВ
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
291/2007	Плов из птицы (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		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		21,39	17,16	86,97	674,40			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		32,44	20,21	107,48	746,78			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье		
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		32,42	28,90	121,21	884,90			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	100	15,80	14,92	22,70	285,67	жаренье		
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,56	0,63	16,83	85,90	нет		
	Итого:		38,27	36,12	149,23	1065,81			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
408/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи 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		
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Итого:		6,96	3,73	67,94	334,85			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
408/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	276	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Итого:		8,16	6,78	77,42	404,75			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____
В.В. Сорокикова
КА Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АР)
10.02.2024

"Об" Од 2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У



2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
15/2007	Сыр								
401/2007	Оладьи (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	20	4,64	5,90		72,00	нет		
☉	Молоко сгущенное	150	9,39	10,14	62,25	377,62	выпекание		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	1,44	1,70	11,10	65,60	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	100	0,13	0,07	28,96	116,67	нет		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр								
401/2007	Оладьи (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	30	6,96	8,85		108,00	нет		
☉	Молоко сгущенное	200	12,54	13,52	83,12	504,06	выпекание		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,96	116,67	нет		
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
Обед для 1-4 классов (252.44)									
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)								
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка		
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	95	23,12	29,55	0,11	359,28	запекание		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет		
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
Обед для 5-11 классов (272.13)									
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)								
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка		
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка		
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	25,70	36,48	0,16	432,29	запекание		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Итого:	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,96	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:	20,40	12,80	45,34	378,96				
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание		
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение		
	Итого:	25,68	17,23	72,24	548,80				

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В Сороковикова

КА Федорова