

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

17.03.2025

2025 г.

Согласовано: 39  
Директор МБОУ(А)У



2025 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 (180.00)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макароны из группы в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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>26,82</b>	<b>33,75</b>	<b>80,75</b>	<b>736,56</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макароны из группы в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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>33,41</b>	<b>41,77</b>	<b>92,52</b>	<b>880,68</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</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	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо авора бореалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	66,70	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>18,91</b>	<b>39,55</b>	<b>127,28</b>	<b>945,24</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</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	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо авора бореалис 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	66,70	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>23,82</b>	<b>49,39</b>	<b>153,40</b>	<b>1 153,95</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
679/1995	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>5,65</b>	<b>16,25</b>	<b>9,48</b>	<b>207,18</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	<b>Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>5,65</b>	<b>17,05</b>	<b>9,48</b>	<b>214,38</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
18.03.2025

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

М.П. Шаймуратов

2025 г.

2025 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 (180.00)</b>									
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет		
262/1996	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,57	12,00	37,97	290,82	варка		
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>20,87</b>	<b>23,42</b>	<b>83,08</b>	<b>633,11</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>									
23/1997	<b>Сыр</b>	26	5,80	7,37		90,99	нет		
262/1996	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	8,70	12,56	43,65	323,21	варка		
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>23,23</b>	<b>24,06</b>	<b>93,57</b>	<b>689,00</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>									
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капустя 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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
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	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение		
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>28,57</b>	<b>35,40</b>	<b>113,77</b>	<b>898,27</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>									
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капустя 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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
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	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение		
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>36,69</b>	<b>44,46</b>	<b>144,04</b>	<b>1 134,85</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>									
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>									
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет		
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
19.03.2025

2025 г.

Согласовано: 35

Директор МБОУ (А)У

*М.М. О.С.*  
2025 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 (160.00)</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	353,09	запекание
АП	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	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
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,87</b>	<b>23,25</b>	<b>100,01</b>	<b>708,44</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</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	470,79	запекание
АП	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	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
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,37</b>	<b>28,42</b>	<b>122,78</b>	<b>872,59</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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>35,03</b>	<b>36,73</b>	<b>120,02</b>	<b>951,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (281.18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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>41,84</b>	<b>48,04</b>	<b>148,61</b>	<b>1 195,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,64</b>	<b>8,06</b>	<b>61,26</b>	<b>354,65</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,74</b>	<b>8,06</b>	<b>75,02</b>	<b>407,65</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шалошикова Е.В.

Федорова К.А.

*Шалошикова Е.В.*  
*Федорова К.А.*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР, АЦ)**  
**20.03.2025**

" 03 2025 г.

Согласовано: 39  
Директор МБОУ(А)У

*Тимофеев Тимофей*  
" 14 03 2025 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 (160.00)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
336/2017	<b>Соус черносмородиновый</b> <i>(сахар, смородина с/м)</i>	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>14,99</b>	<b>23,53</b>	<b>122,53</b>	<b>707,57</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание
336/2017	<b>Соус черносмородиновый</b> <i>(сахар, смородина с/м)</i>	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,99</b>	<b>11,93</b>	<b>64,53</b>	<b>391,14</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд. группа е, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
гост	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,03</b>	<b>31,49</b>	<b>121,25</b>	<b>880,04</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд. группа е, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
гост	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,49</b>	<b>39,35</b>	<b>154,38</b>	<b>1 113,36</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>1,00</b>		<b>22,40</b>	<b>90,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>1,10</b>		<b>36,16</b>	<b>143,00</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

*Е.В. Шолошникова*  
*К.А. Федорова*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АЦ)**  
21.03.2025

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

*Тимова М.И.*

"В" 03 2025 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 (180.00)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	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	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>10,48</b>	<b>21,04</b>	<b>81,46</b>	<b>660,93</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	3,34	16,25	14,47	217,89	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 весовой черный)</i>	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	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>12,73</b>	<b>23,18</b>	<b>91,96</b>	<b>630,09</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
11/2001/1ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	19,85	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	<b>30,32</b>	<b>28,02</b>	<b>111,74</b>	<b>835,66</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
11/2001/1ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	<b>42,85</b>	<b>36,31</b>	<b>143,67</b>	<b>1 109,14</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>	<b>3,75</b>	<b>8,00</b>	<b>33,50</b>	<b>220,01</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>	<b>3,85</b>	<b>8,00</b>	<b>47,26</b>	<b>273,01</b>		

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*Шолошникова Е.В.*

*Федорова К.А.*

*Е.В. Шолошникова*  
*К.А. Федорова*