

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
24.02.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
Завтрак для 1-4 классов (180,00)									
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,80	13,98	8,73	259,15	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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:		37,47	21,14	95,08	723,30			
Завтрак для 5-11 классов (285,20)									
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		44,52	24,76	109,10	838,74			
Обед для 1-4 классов (270,12)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет		
35/2001	Свекольник (картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	206	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Итого:		13,12	16,86	99,96	592,93			
Обед для 5-11 классов (291,18)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет		
35/2001	Свекольник (картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
392/2017	Пельмени отварные (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Итого:		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
Полдник для 1-4 классов (60,60)									
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание		
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет		
	Итого:		0,05	9,85	0,08	89,18			
Полдник для 5-11 классов (70,70)									
399/2006	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание		
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет		
	Итого:		0,05	10,65	0,08	96,38			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
25.02.2025

2025 г.

Согласовано: 39
Директор МБОУ (А)У
Тимофеева Т.А.
2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ТМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
23/1987	Сыр						
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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 (265.20)							
23/1987	Сыр						
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего)</i>	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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 (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>						
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе скорока куриное с/м Б/к)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200	19,85	14,11	41,11	375,03	тушение
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:		29,53	32,85	107,53	855,13	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>						
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м Б/к)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			24,00	95,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная						
386/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вевсовой черный)</i>	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная						
	Джем фруктовый порционный 20г	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вевсовой черный)</i>	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
26.02.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	* * *				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются		
Завтрак для 1-4 классов (180.00)								
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)							
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет	
АП	Молоко сгущенное	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка	
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)								
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)							
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет	
АП	Молоко сгущенное	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет	
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
Обед для 1-4 классов (270.12)								
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох луцанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание	
309/2016	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота 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:	36,59	32,51	111,30	895,56			
Обед для 5-11 классов (281.18)								
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох луцанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка	
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание	
309/2016	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота 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:	42,89	42,85	137,59	1 118,77			
Полдник для 1-4 классов (60.60)								
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет	
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет	
378/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка	
	Итого:	4,75	8,00	55,90	310,01			
Полдник для 5-11 классов (70.70)								
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет	
389/2016	Сок в ассортименте	20	0,10		13,76	53,00	нет	
378/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:	100			0,00	0,01	варка	
	Итого:	4,85	8,00	69,66	363,01			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
27.02.2025

(структурное подразделение)



№ 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 (180.00)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	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:	20	11,15	19,31	85,71	564,74	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	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	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	13,90	22,08	96,96	644,28	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:	42,72	42,90	103,99	983,19		
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:	55,19	57,48	131,99	1 276,87		
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	100	0,89	0,06	27,76	134,66	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
355/2015	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10				нет
	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	100	0,99	0,06	41,52	187,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

