

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию
 А.С Писаренко

Меню (О)
 11.03.2024

"05" 03 2024 г.

Согласовано:
 Директор МБОУ(АУ)

Александр Александрович
 11.03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО (в БАД не вносятся)				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <small>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</small>	96	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром <small>(сахар, чай в пакетиках)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,48	30,77	66,80	719,86	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <small>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</small>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром <small>(сахар, чай в пакетиках)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	36,76	98,63	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра свекольная <small>(лук репчатый, масло растительное, сахар свекла, соль, томатная паста)</small>	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(борок луговой сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</small>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
306/2007	Рис припущенный <small>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</small>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	Овощи отварные <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
Перель	Компот из плодов свежемороженных <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ТИ 409/2006	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,85	22,40	143,32	1 010,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра свекольная <small>(лук репчатый, масло растительное, сахар свекла, соль, томатная паста)</small>	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(борок луговой сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</small>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
306/2007	Рис припущенный <small>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</small>	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	Овощи отварные <small>(масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)</small>	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Перель	Компот из плодов свежемороженных <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ТИ 409/2006	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,01	23,85	171,20	1 183,26	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	679,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий технолог: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокина

В.В. Сорокина

Е.С. Иващенко

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Согласовано:

Директор МБОУ

Меню (О,АР,АЦ)

12.03.2024

05-03

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГЭС и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка		
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		17,99	26,06	85,41	548,39			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр	30	6,96	8,65		108,00	нет		
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка		
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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:		35,22	40,55	94,18	888,62			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет		
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,47	8,03	7,40	160,05	варка		
456/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		34,46	24,80	84,86	748,14			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	96,50	нет		
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка		
456/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	78	0,63	1,31	4,91	34,01	варка		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка		
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,93	85,80	нет		
	Итого:		41,43	30,13	124,81	940,33			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		12,58	8,36	86,39	469,84			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание		
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	Итого:		16,59	10,10	112,69	601,78			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сорокикова

Ведущий технолог:

Е.С. Иващенко

Заведующий производством:

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)
13.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

05 03 2024 г.

Иванова Ирина Николаевна
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной типовой процесс	ГМО и БАД	
								№	№
Завтрак для 1-4 классов (188.27)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание		
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника замороженная, сиропов с/м)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		19,61	22,62	84,94	666,78			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание		
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника замороженная, клубника с/м сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		25,56	27,63	107,01	783,47			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	нет		
88/2015	Ши из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,76	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание		
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	160	2,75	5,99	15,87	130,50	варка		
342/2015	Компот из свежих яблок (капуста лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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:		29,00	38,77	104,59	897,93			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет		
88/2015	Ши из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,76	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание		
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	158,80	варка		
342/2015	Компот из свежих яблок (капуста лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	Итого:		33,86	49,10	126,92	1 121,22			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
262/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		8,55	16,15	85,21	516,59			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
262/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий кафедрой:

И.В. Сороковикова

В.В Сороковикова

Е.С Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С Писаренко

"03" 03 2024 г.

Меню (О)

14.03.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Григорьев М.И.

"03" 03 2024 г.

№ 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)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	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:		10,75	21,82	77,40	655,91	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	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:		12,96	23,73	87,89	621,80	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,91	118,00	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
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		30,87	30,88	122,27	894,65	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	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
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/л)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,88	41,65	184,21	1 200,36	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (яблоки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (яблоки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокиников

Е.С. Иващенко