

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)
23.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

39
Тимофеев Александр Николаевич
23.09.2024

2024 г.

ГМО и БАВ 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)							
220/2003	Чахохбили <small>(картофель лимонная пастерозовый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, орегано куриные с/м, соль, томатная паста)</small>	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	Чай с сахаром <small>(сахар, чай высокогорный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		37,47	21,14	98,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили <small>(картофель лимонная пастерозовый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, орегано куриные с/м, соль, томатная паста)</small>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2016	Чай с сахаром <small>(сахар, чай высокогорный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		44,62	24,76	108,10	638,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <small>(морковь, сахар)</small>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
35/2001	Свякопльни <small>(картофель свежий, пастерозовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, приправы)</small>	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	Пельмени отварные <small>(масло сливочное, пельмени с/м, соль)</small>	205	0,03	4,13	0,04	37,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <small>(картофель лимонная сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное и ас-те	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
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:		13,42	14,68	99,76	627,47	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <small>(морковь, сахар)</small>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	Свякопльни <small>(картофель свежий, пастерозовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, приправы)</small>	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	Пельмени отварные <small>(масло сливочное, пельмени с/м, соль)</small>	260	0,05	8,25	0,08	74,80	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <small>(картофель лимонная сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное и ас-те	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:		18,84	18,36	120,04	775,70	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:		12,10	16,50	68,80	416,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
388/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:		16,60	23,50	97,80	585,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Б.В. Корочкин

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Пасаранко

Меню (О)
24.09.2024

Согласовано: 33

Директор МБОУ АУ

Тимова Елена В.

2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
16/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <small>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</small>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2018	Кофейный напиток с молоком <small>(кофейный напиток, молоко, сахар)</small>	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2018	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:		14,51	14,87	73,74	486,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
268/2007	Говядина духовая <small>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, перец и эстрагон)</small>	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2018	Кофейный напиток с молоком <small>(кофейный напиток, молоко, сахар)</small>	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		34,08	28,60	60,19	603,26	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(супо картофельный с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	260	5,49	5,27	16,63	148,25	варка
268/2017	Птица отварная <small>(птица отварная, лук репчатый, морковь)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
318/468/2003	Тестели мясные школьные <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, сметанная паста, фарш говяжий куриное с/м, хлеб пшеничный)</small>	110	11,43	6,65	11,63	151,25	запекание
308/2018	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, фарш в, масло сливочное, соль)</small>	160	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами <small>(кисель с витаминами)</small>	200	0	0	24	55	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:		30,21	20,71	112,64	769,64	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(супо картофельный с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	260	5,49	5,27	16,63	148,25	варка
268/2017	Птица отварная <small>(птица отварная, лук репчатый, морковь)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
318/468/2003	Тестели мясные школьные <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, сметанная паста, фарш говяжий куриное с/м, хлеб пшеничный)</small>	160	14,40	8,45	15,36	193,24	запекание
308/2018	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, фарш в, масло сливочное, соль)</small>	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами <small>(кисель с витаминами)</small>	200	0	0	24	55	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:		37,28	26,29	153,25	949,83	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
388/2007	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	26,80	185,40	нет
376/2018	Молочко сдобное	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Чай с сахаром	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		10,89	11,13	68,90	421,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
388/2007	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	26,80	185,40	нет
ГОСТ 31805-2018	Молочко сдобное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
388/2007	Молочко сдобное	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2018	Чай с сахаром <small>(чай, чай сахарный)</small>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		12,33	12,83	81,10	487,26	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий администрацией:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Сбитнева
Федорова
Я. Я. Яковлев

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Фисаренко

Меню (О,АР)
25.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

Михаил Николаевич
19.09 2024 г

19.09 2024 г

ГМО и БАД не применяются

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
Ф	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(творог, манка, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное <i>(молоко сгущенное с сахаром в 3% 20% вост. немецкий барок 1/144)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай зеленый черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,62	64,35	нет
	Итого:		21,33	25,64	83,40	665,72	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
Ф	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(творог, манка, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	23,00	20,05	48,26	470,30	запекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное <i>(молоко сгущенное с сахаром в 3% 20% вост. немецкий барок 1/144)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай зеленый черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,53	85,80	нет
	Итого:		28,38	30,80	99,87	804,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(порошок зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель, свекла, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
306/2007	Рис припущенный <i>(рис, морковь, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(листья лимона, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,05	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:		30,38	40,04	122,76	891,52	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(порошок зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель, свекла, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный)</i>	110	17,02	21,83	16,04	332,66	запекание
306/2007	Рис припущенный <i>(рис, морковь, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(листья лимона, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,05	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:		36,09	54,38	160,41	1 244,35	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Гаченые	50	3,76	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
374/2015	Чай с сахаром <i>(чай, чай зеленый черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,03	варка
	Итого:		4,79	8,01	63,40	340,03	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Гаченые	50	3,76	8,00	33,50	220,00	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(чай, чай зеленый черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,89	8,01	77,16	393,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий кафедрой:

Н.А. Сбитнева

У.А. Федорова

Михаил Николаевич
19.09.2024

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко
2024 г.

Меню (О,АЦ)
26.09.2024

Согласовано: 39
Директор МБ(О)У
Михаил Писаренко
19.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Справочнику 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	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (фарш рыбный, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, специи)	165	3,72	13,44	17,20	205,16	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый)	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Итого:			11,2	19,33	66,63	565,23	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (фарш рыбный, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, специи)	176	4,63	15,16	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый)	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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Итого:			14,02	22,68	67,02	648,97	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Выпечка сдобная (мука пшеничная высшего сорта, яйца, сахар, масло сливочное, молоко, изюм, ванилин, сода)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель, морковь, капуста, лук репчатый, морковь, свекла, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к гарниру блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	10	1,67	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, молоко, масло сливочное, соль)	150	6,60	8,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, яблоки, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Итого:			40,37	42,87	105,21	974,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Выпечка сдобная (мука пшеничная высшего сорта, яйца, сахар, масло сливочное, молоко, изюм, ванилин, сода)	100	1,40	10,04	7,20	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель, морковь, капуста, лук репчатый, морковь, свекла, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к гарниру блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,79	415,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, молоко, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, яблоки, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	15,83	85,90	нет
Итого:			82,53	87,03	132,86	1261,80	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Булочка сдобная в ассе-те	60	4,32	6,12	28,80	165,40	нет
360/2016	Каша из фруктов свежемороженой (клубника замороженная, яблоки, сахар)	200	0,13	0,05	15,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай зеленый)	200/7	0,13	0,02	15,20	52,00	варка
Итого:			4,58	6,19	59,55	314,45	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в ассе-те	60	4,32	6,12	28,80	165,40	нет
417/2017	Молочко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	66,88	нет
350/2016	Каша из фруктов свежемороженой (клубника замороженная, яблоки, сахар)	200	0,13	0,05	15,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай зеленый)	200/7	0,13	0,02	15,20	52,00	варка
Итого:			6,02	7,89	70,75	415,33	

Приятного аппетита!

Исполнитель:
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
Заведующий производством:

Н.А. Сойкина
У.А. Федорова
В.И. Козлов

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко
2024 г.

**Меню (О,АЦ)
27.09.2024**

Согласовано: **39**
Директор МБОУ(А)У
Тимофеева И.И.
19 09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Г.В.С. и В.С.Д. не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <small>(сыр нарезанный шкотлы, хлеб пшеничный)</small>	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом <small>(блинчики без яиц/слив. завар, масло растительное, масло сливочное)</small>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком <small>(молоко, сахар, чай вешевой черной)</small>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	6,20	13,71	77,78	149,55		
Завтрак для 8-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <small>(сыр нарезанный шкотлы, хлеб пшеничный)</small>	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом <small>(блинчики без яиц/слив. завар, масло растительное, масло сливочное)</small>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком <small>(молоко, сахар, чай вешевой черной)</small>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:	6,20	14,51	77,78	486,73		
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими <small>(капуста белокочанная, огурцы свежие, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</small>	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <small>(картофель свежий, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, огурцы свежесрезанные, соль)</small>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из свинины <small>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, горошек замороженный с/м, соль)</small>	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной <small>(клубника лимонная, сахар, смородина с/м)</small>	200			14,97	56,06	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,66	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржанопшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	24,78	13,46	76,38	526,58		
Обед для 8-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими <small>(капуста белокочанная, огурцы свежие, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</small>	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <small>(картофель свежий, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, огурцы свежесрезанные, соль)</small>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из свинины <small>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, горошек замороженный с/м, соль)</small>	250	19,25	3,25	18,12	190,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной <small>(клубника лимонная, сахар, смородина с/м)</small>	200			14,97	56,06	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржанопшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	65,80	нет
	Итого:	31,29	16,64	96,88	684,99		
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
398/2007	Компот фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <small>(чай вешевой черной)</small>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:	10,32	13,01	74,80	456,00		
Полдник для 8-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/ЕСТН 2021	Молоко с ушеница	20	1,44	1,70	11,20	85,66	нет
398/2007	Компот фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <small>(чай вешевой черной)</small>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:	11,76	14,71	85,60	521,66		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Н.А. Сбитнева
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)

23.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

Тимофеев Тимофей
19.09 2024 г.

"19" 09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
378/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,39	14,49	70,56	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,68	29,48	75,71	706,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	27,56	30,09	4,35	399,37	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
378/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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	42,80	нет
	Итого:		43,31	38,52	88,27	875,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови	80	0,78	0,06	4,18	21,21	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	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, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	варка
ТИ 409/2006	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	46	3,53	0,45	21,74	108,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,60	11,44	50,81	361,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови	100	1,31	0,10	6,97	35,35	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	119,88	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, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	варка
ТИ 409/2006	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	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		13,66	16,14	89,29	481,48	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,26	варка
	Итого:		1,34	0,22	19,91	90,26	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,26	варка
	Итого:		1,78	0,32	23,95	111,76	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тэймз"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративной диетологии

А.С. Писаренко

Меню (Д)
24.09.2024

"19" 09 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)

"19" 09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеоды	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2015	Говядина духовая без муки <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	17,99	18,56	18,56	313,82	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	200	2,90	3,20	4,70	60,00	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:		28,12	23,32	53,57	528,72	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая без муки <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	25,44	28,73	29,23	453,67	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	200	2,90	3,20	4,70	60,00	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	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,80	33,56	63,17	692,27	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	150	22,56	23,57	2,14	311,04	тушение
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	100	1,91	2,80	15,34	94,60	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,77	34,83	67,97	723,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,66	423,68	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,16	27,62	170,32	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, 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	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,92	0,36	16,90	85,80	нет
	Итого:		45,48	48,62	96,88	1 009,28	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	13,02	7,40	47,96	310,41	варка
	Итого:		13,62	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	15,76	8,63	56,65	365,64	варка
	Итого:		15,76	8,63	56,65	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

И.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
25.09.2024

№ 19 от 09 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

33
Тимоха Ионов, М.
19 09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
Ф	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорота куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черной)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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	30	2,15	0,48	12,63	61,36	нет
	Итого:		22,60	25,31	76,27	609,64	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорота куриное с/м б/к)</i>	275	25,08	19,07	54,74	500,80	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черной)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,86	0,63	16,82	85,80	нет
	Итого:		31,36	29,51	95,23	803,42	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(орощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	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
Ф	Сметана к первому блюду	40	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, личный порошок)</i>	95	15,11	10,38	14,49	269,40	запекание
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,96	39,80	214,10	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара <i>(кислота лимонная, сухофрукты)</i>	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,13	39,57	107,53	916,92	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(орощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	16,40	6,92	196,67	варка
88/2015	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
Ф	Сметана к первому блюду	40	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, личный порошок)</i>	100	17,32	21,83	15,04	332,66	запекание
306/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара <i>(кислота лимонная, сухофрукты)</i>	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,13	51,31	135,30	1176,78	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	360	13,50	7,40	47,93	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	360	15,76	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,98	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Иванов И.А. Сбитнева

Смирнова А.А. Федорова

Я.И. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тагил"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
26.09.2024

" 19 " 09 2024 г.

Согласовано: 39
Директор МБОУ (АУ)
Михайлов
19.09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
238/2003	Тефтели рыбные из минтая <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	165	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара	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	0,38	14,43	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		11,13	19,31	70,83	505,24	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
238/2003	Тефтели рыбные из минтая <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	175	4,63	15,15	19,53	193,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара	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	270	2,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		13,35	22,08	82,03	588,98	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
67/2018	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,09	0,16	35,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	150	22,58	25,57	2,14	311,04	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,90	6,09	38,64	242,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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	42,80	нет
	Итого:		40,90	44,10	87,74	921,70	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2018	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,10	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,09	9,16	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,37	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/к, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,88	423,68	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	15,82	7,3	45,67	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2150	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2120	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		53,90	58,72	114,75	1211,28	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Итого:		1,08	0,28	10,31	52,25	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2018	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Итого:		1,52	0,38	14,35	73,75	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела организации

Заведующий производством

И.А. Сбитнева

И.А. Федорова

Сбитнева
Федорова
Я.И.И.И.И.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Геймбл"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
27.09.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

19.09 2024 г.

19.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	БЖУ блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
378/1986	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	26,17	6,60	347,71	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,56	4,77	39,30	214,50	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай высшего черного)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,27	0,39	14,46	10,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,10	38,42	76,86	728,73	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
378/1986	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	494,64	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	4,30	5,72	47,15	257,40	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай высшего черного)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Яблоки свежие	130	0,40	0,40	5,60	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	3,69	0,41	18,32	24,30	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,81	43,69	86,85	805,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста белокочанная, лимонная кислота, масло растительное, огурцы свежие, соль)	60	0,10	0,01	3,95	10,73	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	70	2,00	0,98		18,80	варка
ГОСТ 31805-2018	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	9,95	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:		25,11	11,39	66,97	474,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста белокочанная, лимонная кислота, масло растительное, огурцы свежие, соль)	100	0,17	0,02	5,53	67,89	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	70	2,00	0,98		18,80	варка
ГОСТ 31805-2018	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	9,95	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	2,86	0,61	16,83	85,00	нет
	Итого:		31,83	14,67	88,46	616,64	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	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 (67.33)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,76	8,63	55,95	363,04	варка
	Итого:		15,76	8,63	55,95	363,04	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист в области функционального питания:

В.А. Федорова

Заведующий производством:

В.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АР)
28.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Тимофеев Тимофей М.
19.09 2024 г.

19.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования 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	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
288/2007	Птица отварная (печеный лист, лук репчатый, ангорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	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:		37,91	27,88	102,29	812,48	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
288/2007	Птица отварная (печеный лист, лук репчатый, соль, целые бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,66	5,76	24,53	184,70	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	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:		39,17	37,31	111,25	839,05	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (капуста свежая, морковь, свекла, лук репчатый, масло растительное, морковка, огурцы консервированные, сельдь)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель свежий, морковь, капуста свежая, лук репчатый, свекла, морковь, сельдь)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, муча пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	180	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка варочная, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, 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:		40,37	42,87	108,21	974,18	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь, свекла, лук репчатый, масло растительное, морковка, огурцы консервированные, сельдь)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель свежий, морковь, капуста свежая, лук репчатый, свекла, морковь, сельдь)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, муча пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка варочная, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		52,53	87,03	132,85	1 261,60	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,88	6,19	63,55	344,45	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
41/2007	Молоко гущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,02	7,89	74,75	418,31	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Филозова

Сбитнева
Филозова
19.09.2024

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АР)
28.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

13.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, оладочки куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	36,23	271,27	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	60	0,45	0,10	4,05	21,50	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:		20,27	29,12	84,53	688,57	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
460/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		24,07	36,81	101,42	839,43	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	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)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	33,81	28,84	0,56	395,26	варка
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
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		60,30	43,63	96,68	974,66	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	37,34	32,05	0,62	439,18	варка
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	156,60	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		67,82	61,66	119,91	1 169,16	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,98	277,09	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,58	384,09	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	16,64	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Жукова К.А. Федорова

В. В. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко
А.С. Писаренко

Меню (AM)
23.09.2024

Согласовано: *39*

Директор МБОУ (АУ)

Тимофеев М.В.
19.09 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используется

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	280,64	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черный)	200/16	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:		37,80	22,58	96,01	740,19	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый 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 растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой 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:		44,88	26,49	110,21	869,01	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	8,89	49,02	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	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 растительное, пельмени с/м, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	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	45	3,56	0,45	21,74	108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,18	10,40	86,64	642,93	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	61,70	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	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 растительное, пельмени с/м, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		14,31	16,09	108,82	891,16	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,00	14,00	80,40	428,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	180	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		14,50	21,00	109,40	697,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Соболева

К.А. Федорова

Иванов
Сидорова

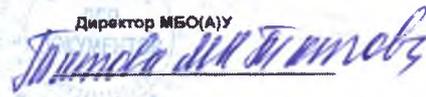
Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (AM)
24.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У



"19" 09 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используется

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	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:		25,27	11,62	65,28	472,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
268/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,41	26,20	73,44	560,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,96	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох луцкский сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/465/2 003	Тестели 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	11,53	151,25	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, крутые в, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:		30,17	22,06	122,10	820,73	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох луцкский сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/465/2 003	Тестели 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	15,36	195,24	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, крутые в, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,90	нет
	Итого:		37,39	26,97	151,26	1 010,88	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		5,32	6,12	60,56	355,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		5,42	6,12	74,32	408,40	

Приятного аппетита!

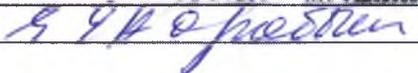
Инженер-технолог: _____

Н.А. Сбитнев

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

К.А. Федорова

Заведующий производством: _____



Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративным питанию

А.С. Писаренко

Меню (АЦ)

25.09.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГСО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
☉	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет		
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание		
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное <i>(молоко сгущенное с сахаром в 5% 20а вост мвский барев 1/144)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вевовой черный)</i>	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		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		21,37	29,84	84,90	867,72			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
☉	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет		
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	23,00	20,05	48,28	470,80	запекание		
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное <i>(молоко сгущенное с сахаром 5,5% 20а вост мвский барев 1/144)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вевовой черный)</i>	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		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		27,83	31,00	101,17	808,86			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
68/2015	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		
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание		
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,69	214,10	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, гурев, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		30,35	40,04	122,74	981,52			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка		
68/2015	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		
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание		
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, гурев, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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	85,80	нет		
	Итого:		36,09	54,38	150,41	1 244,35			
Полдник для 1-4 классов (57.71)									
☉	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
369/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вевовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
	Итого:		4,78	8,01	63,40	340,00			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
☉	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
☉	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет		
☉	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вевовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
	Итого:		4,88	8,01	77,16	393,00			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

И.В. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АЦ)
26.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

19-09 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый 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	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	9,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	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:		11,2	19,33	85,63	585,23	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лавровый 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	4,63	15,15	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		14,02	22,08	97,02	645,97	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		40,37	42,87	105,21	974,18	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
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
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 (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	0,83	15,83	85,80	нет
	Итого:		62,63	67,03	132,95	1 261,80	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Φ	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2018	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сахар, чай листовый черный)	200/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,58	6,19	63,55	344,45	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Φ	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ГОСТ 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,85	нет
350/2018	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сахар, чай листовый черный)	200/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,02	7,89	74,75	410,31	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

С.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (О,АЦ)
27.09.2024

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

Тимова А.И.Иванов

2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		6,20	13,71	77,76	448,55	
Завтрак для 6-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)	75	4,38	2,17	25,70	134,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		6,20	14,51	77,76	456,76	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	80	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,76	13,48	76,38	525,38	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	280	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,29	16,64	96,86	866,69	
Полдник для 1-4 классов (57.51)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		10,32	13,01	74,60	458,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471 ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,88	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		11,76	14,71	86,80	521,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (AM)
23.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Таймыр Таймыр М

" 19 09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,95	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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 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:		37,84	22,58	96,01	740,18	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый 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 растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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 31806-2018	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:		44,68	26,48	110,21	869,01	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	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 растительное, пельмени с/м, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		11,18	10,40	66,64	542,83	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	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 растительное, пельмени с/м, соль)	250	0,05	8,25	0,05	74,80	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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:		14,31	16,08	108,92	691,16	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,00	14,00	80,40	428,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		14,50	21,00	109,40	597,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Я.Е. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (AM)
24.09.2024

Согласовано: 35

Директор МБОУ (А)У

Тимофеев И.И.

"19 09 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)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,85	19,67	259,47	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		26,27	11,62	66,28	474,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		30,41	26,20	73,44	680,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/465/2003	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
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
804/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	125,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,17	22,66	122,10	820,73	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/465/2003	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)	160	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	160	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
804/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		37,39	26,67	151,26	1 010,88	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,75	173,00	варка
	Итого:		6,32	6,12	60,55	358,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		5,42	6,12	74,32	408,40	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

И.И. Фролова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко
19.09 2024 г.

Меню (АЦ)
25.09.2024

Согласовано: 39
Директор МБОУ
Шушова Татьяна М.И.
19.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
☉	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупя мюсли, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное <i>(молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г возраст невиский берез 1/144)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Итого:			21,37	29,84	84,50	667,72	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
☉	Масло сливочное порционное	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупя мюсли, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	23,00	20,05	48,28	470,80	запекание
471/ЕСТ Н 2021	Молоко сгущенное <i>(молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20г возраст невиский берез 1/144)</i>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
☉	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			27,83	31,00	101,17	804,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2018	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
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,69	214,10	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:			30,35	40,04	122,74	931,52	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,43	18,40	6,52	196,67	варка
88/2018	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
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	130	4,44	5,83	49,37	256,91	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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	85,80	нет
Итого:			36,09	54,38	150,41	1 244,35	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
☉	Печенье	50	3,75	8,00	39,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Итого:			4,78	8,01	63,40	340,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
☉	Печенье	50	3,75	8,00	39,50	220,00	нет
☉	Джем фруктовый порционный	20	0,10		19,78	53,00	нет
☉	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
Итого:			4,88	8,01	77,18	393,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Татьяна Федорова

9 91 000000