

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР, АЦ)**

27.01.2025

2025 г.

Согласовано: 39  
Директор МБОУ  
*М.М. Сидорова*  
2025 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсвой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,08</b>	<b>723,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	26,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсвой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,52</b>	<b>24,76</b>	<b>109,10</b>	<b>838,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	<b>Оладьи из печени по-кунцевски с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	жаренье
156/2021П	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,08</b>	<b>35,28</b>	<b>125,50</b>	<b>950,93</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	<b>Оладьи из печени по-кунцевски с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,16	22,78	363,47	жаренье
156/2021П	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,00</b>	<b>44,47</b>	<b>148,04</b>	<b>1 148,57</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/нвчники, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,00</b>	<b>14,00</b>	<b>58,00</b>	<b>338,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/нвчники, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>		<b>2,40</b>			<b>21,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

*Сидорова*  
*М.М. Сидорова*

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
28.01.2025

2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ

2025 г.



№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,51</b>	<b>14,97</b>	<b>73,74</b>	<b>486,75</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,88</b>	<b>25,30</b>	<b>66,43</b>	<b>602,46</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,53</b>	<b>32,85</b>	<b>107,53</b>	<b>855,13</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,86</b>	<b>46,45</b>	<b>139,49</b>	<b>1167,16</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80,60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вевсовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вевсовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР)**  
**29.01.2025**

Согласовано: *309*  
Директор МБОУ (А)У  
*Мамедов А.М.*  
2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,39</b>	<b>28,12</b>	<b>87,86</b>	<b>750,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,90</b>	<b>34,35</b>	<b>100,67</b>	<b>897,75</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,28</b>	<b>27,30</b>	<b>110,96</b>	<b>868,18</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,68	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,68	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,29</b>	<b>34,26</b>	<b>138,12</b>	<b>1 076,89</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80,60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,75</b>	<b>8,00</b>	<b>55,90</b>	<b>310,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,19</b>	<b>9,70</b>	<b>67,10</b>	<b>375,87</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*Шапошникова Е.В.*

*Федорова К.А.*

*Мамедов А.М.*

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АЦ)**  
**30.01.2025**

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>									
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,00	тушение		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>11,15</b>	<b>19,31</b>	<b>85,71</b>	<b>564,74</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>									
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	16,15	19,89	235,68	тушение		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>22,06</b>	<b>96,96</b>	<b>644,28</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>42,92</b>	<b>43,02</b>	<b>105,64</b>	<b>987,54</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>55,39</b>	<b>57,80</b>	<b>133,65</b>	<b>1 281,22</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>									
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет		
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>0,13</b>	<b>0,05</b>	<b>19,55</b>	<b>97,06</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>									
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет		
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет		
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>0,23</b>	<b>0,05</b>	<b>33,31</b>	<b>150,06</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шолошников Е.В.  
Федорова К.А.

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

31.01.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/нвчники, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,86</b>	<b>14,79</b>	<b>100,62</b>	<b>511,38</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (266,20)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/нвчники, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,86</b>	<b>3,18</b>	<b>42,62</b>	<b>194,96</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,54</b>	<b>12,73</b>	<b>79,26</b>	<b>537,53</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,52</b>	<b>15,21</b>	<b>101,12</b>	<b>675,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,29</b>	<b>9,63</b>	<b>42,86</b>	<b>276,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,39</b>	<b>9,63</b>	<b>56,62</b>	<b>329,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.