

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушкова Н.А.

Меню (АГ)
03.03.2025

2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)



2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,09	38,64	243,75	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		26,11	34,68	70,04	698,46	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		32,09	42,96	79,42	834,14	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Итого:		11,02	28,42	77,10	609,73	
Обед для 5-11 классов (281.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,85	0,41	89,83	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Итого:		12,56	36,77	87,61	732,81	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,97	0,22	23,10	103,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		1,41	0,32	27,14	124,50	

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 (АГ)
04.03.2025

2025 г.



2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
329/2021	Бигус с говядиной <i>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Итого:			19,25	20,52	24,92	365,36	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
329/2021	Бигус с говядиной <i>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Итого:			26,82	27,89	25,23	463,14	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	150	22,57	23,57	2,14	310,92	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
388/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
Итого:			37,56	39,68	74,51	815,36	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,49	6,27	9,70	101,16	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	29,98	32,31	2,86	422,11	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
388/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
Итого:			47,27	52,16	86,84	1 015,77	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Итого:			0,47	0,42	24,80	107,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Итого:			0,67	0,62	29,70	130,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист:

Федорова К.А.

Заведующий производством:

(Подпись)
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АГ)
05.03.2025

2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)

Тимофеев Алексей Николаевич

2025 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Итого:			19,76	18,39	63,28	503,56	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Итого:			28,50	26,97	76,46	668,38	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
269/2007	Рагу из птицы без муки <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	200	18,04	13,30	18,60	271,39	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Итого:			23,29	20,82	59,47	621,04	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
269/2007	Рагу из птицы без муки <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	275	26,65	19,07	24,79	385,06	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Итого:			32,69	28,63	73,89	671,19	
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Итого:			0,97	0,22	23,10	103,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Итого:			1,41	0,32	27,14	124,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.В.

Шульгина
Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АГ)
06.03.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		31,10	29,40	52,07	595,52	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		34,68	36,54	56,74	692,91	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
254/2007	Печень жареная с маслом без муки (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	19,93	12,29	5,93	215,03	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	Итого:		37,11	31,55	82,98	764,48	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
254/2007	Печень жареная с маслом без муки (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,16	17,32	6,63	272,10	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	45,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	Итого:		41,69	41,87	94,61	922,54	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,47	0,42	24,60	107,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,67	0,62	29,70	130,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шопошиков Е.В.

Федорова К.В.

Шопошиков Е.В.
Федорова К.В.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АП)
07.03.2025

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
АП24/15.05.23	Каша гречневая с морковью и луком (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль)	150	7,39	10,48	34,38	261,78	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		10,06	19,51	59,55	467,10	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
АП24/15.05.23	Каша гречневая с морковью и луком (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль)	180	6,87	12,57	41,26	314,12	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		11,78	21,64	66,47	510,95	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе скорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		25,33	27,25	81,58	587,01	
Обед для 5-11 классов (291.16)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе скорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		35,25	37,01	97,86	882,34	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,97	0,22	23,10	103,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		1,41	0,32	27,14	124,50	

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 (АМ)
03.03.2025

2025 г.

Согласовано: 35
Директор МБОУ

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,91	35,15	90,22	787,45	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,52	43,45	103,87	941,73	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,16	0,36	0,30	13,53	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,29	23,27	106,64	726,43	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,40	0,40	0,33	15,03	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		23,44	32,15	132,79	929,65	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/н/ч/н/к, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		9,07	14,02	73,00	398,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/н/ч/н/к, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,07	2,42	15,00	81,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (AM)
04.03.2025

2025 г.

Согласовано: 29

Директор МБОУ (А)У

2025 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал/г	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	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:		20,22	17,99	48,15	438,86	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	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:		29,02	25,43	63,29	560,14	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, оварцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло растительное, соль)	150	4,51	5,78	32,41	199,82	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,48	32,88	114,88	880,94	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, оварцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло растительное, соль)	180	5,41	6,93	38,90	239,78	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,63	41,62	145,47	1 115,02	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,07	0,02	15,00	60,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,17	0,02	28,76	113,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АМ)
05.03.2025

26.03.2025 г.



2025 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)									
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		23,58	19,04	86,19	616,96			
Завтрак для 5-11 классов (266.20)									
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	276	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение		
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		33,53	27,69	104,20	805,28			
Обед для 1-4 классов (270.12)									
76/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	80	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение		
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	200	18,80	8,56	19,71	231,53	тушение		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет		
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,31	15,91	94,13	635,99			
Обед для 5-11 классов (291.18)									
76/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение		
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	276	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,68	19,88	124,61	843,68			
Полдник для 1-4 классов (60.60)									
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
365/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка		
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66			
Полдник для 5-11 классов (70.70)									
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет		
365/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка		
	Итого:		4,74	8,06	75,02	407,66			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шолошникова Е.В.

Федорова К.В.

(Подписи)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (AM)
06.03.2025

"16" 02 2025 г.

Согласовано: 39
Директор МБОУ(А)У
Ирина Михайловна
26 02 2025 г.
ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	56,00	338,00	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		9,17	14,06	112,67	558,11	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,17	2,46	54,67	241,69	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		39,86	38,94	123,20	954,59	
Обед для 5-11 классов (281,18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
504/2021	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	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,23	44,72	149,24	1 128,83	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		1,00		22,40	90,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		1,10		36,16	143,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист: _____

Федорова К.А.

Заведующий производством: _____

Ирина Михайловна
Директор МБОУ(А)У

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АМ)
07.03.2025

2025 г.



2025 г.

* ГМО и БАД не используются *

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой 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
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,30	12,77	81,10	483,73	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой 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
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,47	14,90	91,46	551,69	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,07	27,02	111,29	823,76	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,60	37,31	143,22	1 097,24	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		3,82	8,02	48,50	280,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		3,92	8,02	62,26	333,00	

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 (АР)
03.03.2025

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У

2025 г.

"дб"

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,82	33,75	80,75	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	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:		33,41	41,77	92,52	880,68	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
228/2017	Птица отварная с маслом (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ГИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	66,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	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:		46,56	43,20	127,59	1 086,30	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
228/2017	Птица отварная с маслом (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	110	29,71	23,56	0,47	333,25	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ГИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	66,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	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:		63,49	67,71	153,80	1 349,47	
Полдник для 1-4 классов (80.80)							
879/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,65	16,25	9,48	207,18	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	180	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,65	17,05	9,48	214,38	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист:

Федорова К.А.

Заведующий производством:

(Подписи)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АР)
07.03.2025

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

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
444/528/1996	Птица тушеная в соусе (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	150	23,98	13,40	4,87	242,95	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,32	19,27	73,02	600,60	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
444/528/1996	Птица тушеная в соусе (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	175	31,75	17,43	4,87	312,58	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,93	24,33	81,94	721,18	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	19,85	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	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:		30,32	28,02	111,74	835,66	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	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:		42,86	38,31	143,67	1 108,14	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,39	9,63	56,62	329,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шалошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шалошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
03.03.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,80	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,75	33,73	65,76	676,67	
Завтрак для 5-11 классов (285.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,34	41,75	77,52	820,69	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,91	118,00	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных без сахара (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,01	29,19	92,29	698,53	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных без сахара (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		20,18	38,07	118,45	899,76	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
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 (70.70)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	360	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

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 (Д)
04.03.2025

№ 26 от 02 2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		20,16	17,97	33,15	378,87	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		28,95	25,41	38,30	500,15	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуццы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,57	23,57	2,14	310,92	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		42,55	40,45	89,70	904,16	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуццы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	29,98	32,31	2,86	422,11	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,87	53,45	117,68	1 182,72	
Полдник для 1-4 классов (80,80)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
05.03.2025

"26" 2025 г.

Согласовано: *39*
Директор МБОУ (АУ) *Петух*
26.03.2025
2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
266/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черный)</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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	23,49	19,03	71,20	587,35		
Завтрак для 5-11 классов (285.20)							
266/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,47	28,75	53,16	563,38	тушение
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черный)</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	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:	33,46	27,88	89,21	745,67		
Обед для 1-4 классов (270.12)							
76/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы без муки <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	18,04	13,30	18,60	271,39	тушение
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	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	28,06	21,44	74,36	610,69		
Обед для 5-11 классов (291.18)							
76/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	Рагу из птицы без муки <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,65	19,07	24,79	385,06	тушение
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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	40,06	27,78	104,42	838,99		
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
355/2015	Кисель из кураги без сахара <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага)</i>	200	1,05	0,06	17,25	74,62	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	1,95	0,26	25,35	117,63		
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
355/2015	Кисель из кураги без сахара <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага)</i>	200	1,05	0,06	17,25	74,62	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	2,39	0,36	29,39	139,13		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Петух
Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
06.03.2025



"26" 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ТМО и БАД не используются		Основной тепловой процесс
					Углеводы*	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай весовой черный)	150/60	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
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:			35,24	30,45		652,72	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай весовой черный)	150/60	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
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:			40,05	37,67		673,81	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:			39,95	37,62		919,95	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:			44,30	43,12		982,03	
Полдник для 1-4 классов (80.60)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			0,40	0,40		47,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Яблоки свежие	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
378/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
Итого:			0,60	0,60		70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шолошникова Е.В.

Федорова К.В.

(Подписи)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
07.03.2025

" 2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
АП24/15.05.23	Каша гречневая с морковью и луком (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль)	150	7,39	10,48	34,38	261,78	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,60	26,66	80,12	623,07	
Завтрак для 5-11 классов (285.20)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
АП24/15.05.23	Каша гречневая с морковью и луком (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль)	180	8,87	12,57	41,26	314,12	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,63	29,94	93,27	716,92	
Обед для 1-4 классов (276.12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,10	27,95	96,54	770,06	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,63	38,24	128,46	1 043,54	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Апельсины свежие	160	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.