

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративным питанию

А.С. Писаренко

Меню (АР)
16.09.2024

Согласовано: 33
Директор ИБС(А)У

Ильина Тамара
16.09.2024 г.

№ 09 2024 г.

ГМО и БАД не используется

№ 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)							
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 (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	153,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	160	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:		26,82	33,75	60,75	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
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 (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар чай весовой 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 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:		33,41	41,77	92,52	860,68	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,55	319,32	варка
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		47,67	48,12	138,28	1217,32	
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 пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	160	37,34	32,05	0,62	439,18	варка
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,26	325,53	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,92	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		61,63	61,35	164,33	1485,75	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Блинчики жареные	100	9,30	14,00	58,00	336,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	116,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	452,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Блинчики жареные	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	116,00	нет
	Итого:		19,10	27,40	96,40	623,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

И.А. Соколова

К.А. Федорова

А.И. Сергеев

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

Меню (АМ)
16.09.2024

Согласовано: 39
Директор МБОУ(А)У
12.09.2024 г.

16.09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1998	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
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		26,81	36,15	90,22	787,45	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1998	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 (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		33,82	43,45	103,87	941,73	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	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)	250	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
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо верора борвалис)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,89	39,31	117,52	947,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	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)	250	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
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо верора борвалис)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		21,52	48,23	142,78	1 117,89	
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:		14,80	21,00	109,40	597,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева
 К.А. Федорова

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

Меню (AM)
17.09.2024

Согласовано: 39
Директор МБОУ(А)У

12.09 2024 г.

12.09 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	6,84	24,45	162,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		28,89	25,91	81,18	627,05	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,98	340,00	тушение
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,96	33,62	94,21	766,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	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	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тфтели 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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,63	26,18	124,88	888,84	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	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	1,87	1,61		22,00	варка
319/456/2003	Тфтели 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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	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:		38,66	31,58	168,88	1072,91	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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 (67.33)							
338/2016	Яблоки свежие	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2016	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 отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

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

Меню (AM)

18.09.2024

12-09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка		
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		22,01	18,87	89,67	820,35			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка		
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		31,47	27,61	107,05	780,17			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка		
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	1,81	7,18	13,29	125,52	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	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		30,11	15,87	99,98	709,21			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка		
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	2,17	8,61	15,94	150,59	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:		36,46	18,10	122,64	841,40			
Полдник для 1-4 классов (57.71)									
☉	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
366/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
	Итого:		4,67	8,07	68,76	384,65			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
☉	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет		
366/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка		
	Итого:		4,77	8,07	82,52	437,65			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Ирина Николаевна Н.А. Сбитнева

Ирина Николаевна К.А. Федорова

Ирина Николаевна

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (AM)
19.09.2024

Согласовано:
Директор МБОУ 39

Иванов И.И.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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)							
Ф	Блинчики жареные <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное)</i>	100	0,13	1,60	19,53	92,92	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		0,43	1,69	77,16	322,60	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
Ф	Блинчики жареные <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное)</i>	160	0,14	2,40	19,53	96,94	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		0,44	2,49	77,16	326,61	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
87/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	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>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2016	Биточки мясные <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	90	12,89	12,66	15,62	228,11	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)</i>	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		27,97	31,94	108,93	838,98	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
87/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	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>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
288/2016	Биточки мясные <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)</i>	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)</i>	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	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:		33,68	39,07	136,41	1 038,27	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		6,36	6,13	58,70	305,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		6,36	6,13	58,70	305,40	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

КА. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (AM)
20.09.2024

Согласовано:
39
Директор МБОУ

12.09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО в БД не используется	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет		
234/2016	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание		
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
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:		10,46	13,68	86,87	513,88			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет		
234/2016	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание		
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка		
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	18,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		12,72	16,22	97,41	589,42			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	56,00	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	78/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		44,81	20,48	114,79	799,68			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		67,61	28,63	143,99	1 016,26			
Полдник для 1-4 классов (57.71)									
ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимоны, сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка		
	Итого:		4,68	8,20	45,18	277,99			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
ф	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимоны, сахар, чай весовой черный)	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка		
	Итого:		4,78	8,20	59,94	330,99			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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 (АГ)
16.09.2024

Согласовано:
Директор НБСХАУ

39
Ирина Смирнова

16.09 2024 г.

16.09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГЭС (БЖУ) не используется		Основной тепловой процесс
					Углевод-ы	Энерг. ценность ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1996	Поджарка из птицы (дух ржанчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	317,71	жаренье
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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:		20,37	32,91	54,41	227,06	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы (дух ржанчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,04	жаренье
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,52	171,82	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	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:		25,20	40,82	60,57	712,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,19	1,35	3,36	32,00	нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лук репчатый, филе грудки куриное с/м, дух ржанчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (дух ржанчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		29,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (дух ржанчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	100	15,42	8,12	0,34	173,00	припускание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, дух ржанчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,57	12,85	35,28	221,27	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь хилантная с/м)	200	1,00		31,76	130,00	варка
	Итого:		24,02	27,46	80,03	705,68	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	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
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лук репчатый, филе грудки куриное с/м, дух ржанчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная (дух ржанчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		29,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (дух ржанчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, дух ржанчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	265,33	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь хилантная с/м)	200	1,00		31,76	130,00	варка
	Итого:		27,75	31,46	80,50	871,14	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (каша гречневая, молоко)	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 (каша гречневая, молоко)	350	15,78	8,63	56,65	366,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	56,65	366,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист

Заведующий производством

Н.А. Сбитнева

Н.А. Сбитнева

Н.А. Сбитнева

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АГ)
17.09.2024

Согласовано:

Директор ИБС/ИМУ

39
Шумовых И.И.

" 16 " 09 2024 г.

" 12 " 09 2024 г.

ГВС и ОВ не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	19,91	12,28	5,89	211,89	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	101,85	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (кексы напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	88,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,53	31,00	нет
	Итого:		26,47	20,00	51,12	332,64	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,00	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,52	119,84	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (кексы напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	88,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,53	31,00	нет
	Итого:		29,28	25,89	56,42	511,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соевый соус, соль)	60	1,05	3,71	5,50	89,10	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (картофель свежий, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сахар, специи, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,69	109,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (птица разделанная, соль, специи, куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	33,61	26,84	0,50	315,28	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	214,76	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (ягодные джемочки, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	118,85	варка
	Итого:		47,84	46,26	83,11	661,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соевый соус, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (картофель свежий, капуста белокочанная, лук репчатый, морковь, сахар, специи, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,69	109,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (птица разделанная, соль, специи, куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	37,04	32,00	0,90	405,76	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	269,80	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (ягодные джемочки, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	118,85	варка
	Итого:		53,99	63,11	94,66	1038,06	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, сахар)	300	8,36	5,59	47,38	274,59	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,59	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, сахар)	350	9,75	6,52	55,28	320,70	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,70	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист по организации питания

Заведующий производством

Сбитнева

А. Федорова

И.И. Шумовых

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АГ)
18.09.2024

Согласовано:
Директор ООО "П"

3Р
Иванов И.И.

46-08 2024 г.

12 ОП 2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
	Масло сливочное порционное	10					нет
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	55,24	294,00	варка
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	52,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшего сорта)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	32,00	нет
	Итого:		19,86	18,39	72,04	280,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
	Масло сливочное порционное 10г	10					нет
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	284,00	варка
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	52,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшего сорта)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	32,00	нет
	Итого:		28,61	28,98	89,22	330,00	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	21,00	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель сырой, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,09	114,00	варка
Ф	Сметана в порционном блюде	10	0,25	1,00	0,45	17,00	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		14,00	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо куриное, лук репчатый, морковь, куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	244,00	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель сырой, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	104,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (ягоды замороженные, сахар, лимонная с/м)	200	1,00		31,76	124,00	варка
	Итого:		28,02	28,60	61,62	345,00	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	34,00	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель сырой, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,09	114,00	варка
Ф	Сметана в порционном блюде	10	0,25	1,00	0,45	17,00	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		14,00	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо куриное, лук репчатый, морковь, куриное с/м б/к)	110	23,34	17,53	0,05	220,00	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель сырой, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,92	7,13	14,12	114,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (ягоды замороженные, сахар, лимонная с/м)	200	1,00		31,76	124,00	варка
	Итого:		32,18	31,91	67,67	270,00	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	32,00	нет
348/2007	Компот из фруктов (фрукты замороженные, сахар, лимонная с/м)	200	1,04	0,06	30,17	124,00	варка
	Итого:		1,84	0,26	38,27	156,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	48,00	нет
348/2007	Компот из фруктов (фрукты замороженные, сахар, лимонная с/м)	200	1,04	0,06	30,17	124,00	варка
	Итого:		2,38	0,36	42,31	172,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела питания

Заведующий производством

И.И. Иванов
И.И. Иванов
И.И. Иванов

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаревко

Меню (АГ)
19.09.2024

Согласовано:
Директор

Султанов М.И.

№ 12/29 2024 г.

№ 29 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	142,71	жаренье
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	2,86	4,32	23,01	84,30	варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	207	1,54	1,63	3,38	44,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,40	0,40	3,60	11,00	нет
Итого:			21,84	34,52	43,77	188,01	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	36,22	8,25	176,24	жаренье
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	101,82	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом	100	0,40	0,40	3,60	11,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	207	1,54	1,63	3,35	44,00	варка
Итого:			26,67	42,43	62,82	233,06	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,84	6,02	4,57	11,17	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к паровому блюду	10	0,25	1,00	0,41	11,30	жаренье
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61	0,00	25,10	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	33,61	28,84	0,50	381,30	варка
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,44	5,83	46,61	203,20	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,81	51,00	варка
Итого:			42,78	46,25	74,82	402,42	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,40	10,04	7,20	151,30	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к паровому блюду	10	0,25	1,00	0,41	11,30	жаренье
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61	0,00	25,10	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	37,34	32,05	0,50	422,00	варка
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,70	4,88	38,89	174,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,81	51,00	варка
Итого:			46,33	54,50	79,13	905,10	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,00	варка
Итого:			13,52	7,40	47,96	313,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,91	361,25	варка
Итого:			15,78	8,63	55,91	361,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист-подполковник:

Заведующий подразделением:

Султанов М.И.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративным связям
А.С. Писаренко

Меню (АГ)
20.09.2024

Составлено: **39**
Директор: *Лидова Тимуровна*

Лидова Тимуровна
- 12.09.2024 г.

- 12.09.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб. з	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,13	40,0	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	140,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		19,13	13,30	46,84	167,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,00	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	140,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,66	5,76	24,03	100,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
378/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		21,80	14,46	51,06	247,00	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(салатная смесь, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,00	6,53	56,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель, морковь, лук репчатый, филе куриное, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, лимонная кислота, петрушка)</i>	250	6,95	2,76	15,32	100,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки <i>(сердце говяжье, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,00	6,24	5,52	100,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	160,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	60,00	варка
	Итого:		39,27	18,20	81,04	252,00	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(салатная смесь, лук репчатый, морковь, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	90,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель, морковь, лук репчатый, филе куриное, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, лимонная кислота, петрушка)</i>	250	6,95	2,76	15,32	100,00	варка
406/14	Сердце в соусе без муки <i>(сердце говяжье, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	30,87	8,21	6,80	100,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,97	160,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	60,00	варка
	Итого:		49,34	23,45	94,41	272,00	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	20,00	нет
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	100,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром <i>(лимон, сахар, чай вёсовой черный)</i>	100	0,03	0,00	3,58	10,00	варка
	Итого:		7,02	5,10	41,23	130,00	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	20,00	нет
368/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	100,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром <i>(лимон, сахар, чай вёсовой черный)</i>	100	0,03	0,00	3,58	10,00	варка
	Итого:		7,02	5,10	41,23	130,00	

Приятного аппетита!

Инженер: *А.С. Писаренко*
 Ведущий специалист: *С.С. Сидорова*
 Заведующий: *А.И. Шабалин*

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративным отношениям
А.С. Писаренко

Меню (АР)
20.09.2024

Согласовано:
Директор БСО(АУ)
Литовбе Тимуров
12.09.2024 г.

12.09.2024 г.

ГОС в БАД не используется

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
288/2007	Птица отварная (печерный лист, лук репчатый, огорожка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,30	232,43	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,43	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		34,24	19,68	63,27	584,88	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
288/2007	Птица отварная (печерный лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,29	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный 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	2/20	3,60	0,40	16,52	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		36,54	28,34	78,41	722,65	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (зелюсть свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,72	3,09	6,53	36,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (печерный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		44,67	19,02	113,81	732,79	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (зелюсть свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	1,20	5,15	10,89	94,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	Сердце в соусе (печерный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,02	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (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	16,63	86,80	нет
	Итого:		57,35	24,80	142,87	384,99	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	32,60	208,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимонный сок, сахар, чай восточный черный)	100	0,03	0,00	3,78	14,99	варка
	Итого:		10,32	13,00	70,88	442,99	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ПЕСТИ 2021	Молоко стуженное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	8,54	5,00	32,60	208,00	нет
64-ЗГН-2020	Чай с лимоном и сахаром (лимонный сок, сахар, чай восточный черный)	100	0,03	0,00	3,78	14,99	варка
	Итого:		11,76	14,70	81,86	508,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сойтнев
К.А. Федорова
А.И. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
16.09.2024

Согласовано: 35

Директор МБОУ

Андреев Алексей Николаевич

12.09 2024 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 (168.27)							
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 (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2007	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	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,75	33,73	66,75	676,67	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
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 (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2007	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	42,90	нет
	Итого:		33,34	41,75	77,62	620,69	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соевая верока бореллис)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,93	36,61	84,44	712,63	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соевая верока бореллис)	110	0,05	15,24	0,08	137,79	запекание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,63	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	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		16,31	41,91	107,42	872,94	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2016	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)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

структурное подразделение:

Утверждено
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
17.09.2024

2024 г.

Согласовано: 35

Директор МБОУ(ОУ)

Ирина Александровна Кемлер МВ

12.09

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья 2%, соль)	96	19,91	12,26	5,93	214,92	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	29,01	142,35	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		27,62	17,48	68,73	269,63	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
264/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья 2%, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	130	3,43	5,13	27,62	170,82	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		31,04	23,52	85,24	613,68	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные)	60	1,05	3,71	5,55	58,70	нет
82/2016	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
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, перец душистый, куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
318/456/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, яйца куриные свежие с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,59	11,63	151,25	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, сахар)	160	8,50	3,03	58,14	140,75	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (яблоко диканка, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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:		30,43	24,67	109,12	748,26	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	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
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, перец душистый, куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
318/456/2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, яйца куриные свежие с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	135,24	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, сахар)	180	10,32	3,61	43,37	98,50	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (яблоко диканка, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,55	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		38,43	30,70	109,55	873,94	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, сахар)	360	8,36	5,55	47,58	219,55	варка
	Итого:		8,36	5,55	47,58	219,55	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, сахар)	360	9,75	6,52	54,03	250,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	54,03	250,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративным связям

А.С. Писаренко

Меню (Д)
18.09.2024

18.09 2024 г.

Согласовано: 35
Директор МБС(А)У

Ирина Николаевна
18.09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, кДж	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
	Масло сливочное порционное 10г	10					нет
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	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
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		21,84	18,86	60,92	417,74	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
	Масло сливочное порционное 10г	10					нет
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	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
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	13,83	65,20	нет
	Итого:		31,30	27,60	73,30	667,96	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	60	0,85	0,11	4,80	23,01	нет
95/2007	Рассольник Домашний (картофель свежий, картофельная ботва, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	200	2,09	5,09	12,59	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		15,30	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,00	204,50	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	97,58	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (ягоды лимонная, сахар, крапиволист с/м)	200	0,20	0,00	1,47	3,80	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,43	21,74	103,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,30	8,42	40,90	нет
	Итого:		33,22	26,45	61,33	616,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	100	1,00	0,19	7,00	26,03	нет
95/2007	Рассольник Домашний (картофель свежий, картофельная ботва, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,09	5,09	12,59	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,26	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		15,30	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,00	280,48	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	1,92	7,12	14,30	120,07	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (ягоды лимонная, сахар, крапиволист с/м)	200	0,20	0,00	1,47	3,80	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	20,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	13,83	65,20	нет
	Итого:		38,99	33,28	64,41	606,76	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	Компот из ягод без сахара (ягоды лимонная, сахар)	200	1,04	0,00	13,01	34,20	варка
	Итого:		2,38	0,30	25,15	98,70	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	Компот из ягод без сахара (ягоды лимонная, сахар)	200	1,04	0,00	13,01	34,45	варка
	Итого:		2,38	0,30	25,15	98,95	

Приятного аппетита!

Инженер: И.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

И.А. Сбитнева

А.А. Федорова

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

Меню (Д)
19.09.2024

Согласовано 39
Директор ООО АЮ
12.09.2024 г.

16.09 2024 г.

ГМ) и АД) используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод г/шт	Энергетическая ценность, ккал	Особенности технологического процесса
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1986	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
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,86	4,32	23,00	142,86	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай верховой черный)	160/50	1,48	1,63	2,40	60,92	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,86	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,36	нет
	Итого:		23,73	36,20	64,10	511,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1986	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	36,22	8,26	434,64	жаренье
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай верховой черный)	160/50	1,48	1,63	2,40	60,92	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,86	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,30	нет
	Итого:		31,27	43,26	74,55	512,36	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (морковь зеленая, консервированный картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль, специи)	60	0,84	8,02	4,87	75,36	варка
88/2016	Щи из свежих капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, специи, капуста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к новому блюду	10	0,26	1,00	0,45	11,30	выпеченье
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		29,36	варка
208/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	90	14,81	16,88	12,10	355,20	выпеченье
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	66,67	264,90	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара	200	0,18	0,08	2,21	9,26	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	104,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,40	42,50	нет
	Итого:		28,16	37,14	104,38	872,12	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (морковь зеленая, консервированный картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль, специи)	100	1,40	10,04	7,28	125,11	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, специи, капуста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к новому блюду	10	0,26	1,00	0,45	11,30	выпеченье
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		29,36	варка
208/2016	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	23,20	14,22	373,00	выпеченье
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,76	4,95	66,67	264,90	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара	200	0,18	0,08	2,21	9,26	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,30	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,30	нет
	Итого:		33,37	46,64	116,36	1121,20	
Порridge для 1-4 классов (57.71)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (молоко, гречневая крупа, соль)	300	13,52	7,40	47,33	313,10	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,36	113,41	
Порridge для 5-11 классов (67.33)							
171/2016	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (молоко, гречневая крупа, соль)	360	15,78	8,63	56,80	365,92	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,24	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заведующий производством: _____

С.Ситникова
 19.09.2024

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративным связям

А.С. Писаренко

Меню (Д)
20.09.2024

Сеть-бренд 39
Директор ИЕО ДУ
Шимов Романович
12 09 2024 г.

-12 09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность	Основной пищевой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	5,80	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)	100	15,42	5,12	0,84	168,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, яблоко сладкое, молоко, соль)	150	3,07	4,80	21,04	117,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	5,50	77,00	нет
378/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,08	15,00	125,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,44	0,32	1,00	42,00	нет
	Итого:		22,91	14,31	38,18	412,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Помидоры свежие	50	0,33	0,08	1,14	14,50	нет
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м)	110	17,12	5,22	0,92	180,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, яблоко сладкое, молоко, соль)	130	3,68	5,16	21,22	124,75	варка
378/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	5,50	77,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	200	3,60	0,40	15,00	125,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,44	0,32	1,00	42,00	нет
	Итого:		33,56	19,16	44,18	412,08	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (пелюшка свежая, морковь сладкая, масло растительное, морковь, соль, яблоки)	50	0,72	1,09	4,40	18,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, морковь, лук репчатый, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясные фрикадельки)	250	6,95	0,78	15,18	116,00	варка
408/14	Сырница в соусе без муки (сырники, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сырница говяжья с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,00	0,24	0,00	115,65	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, изюм, сливочное, соль)	150	8,00	0,08	20,00	111,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (пюре из лимона, смородина с/м)	200	0,20			1,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	2,74	115,75	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	1,00	42,00	нет
	Итого:		44,44	19,91	41,18	371,50	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (пелюшка свежая, морковь сладкая, масло растительное, морковь, соль, яблоки)	100	1,20	1,18	8,80	36,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, морковь, лук репчатый, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясные фрикадельки)	250	6,95	0,78	15,18	116,00	варка
408/14	Сырница в соусе без муки (сырники, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сырница говяжья с/м, соль, томатная паста)	105/75	30,87	0,24	0,00	145,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, изюм, сливочное, соль)	150	8,00	0,08	20,00	111,75	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (пюре из лимона, смородина с/м)	200	0,20			1,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	2,74	41,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	1,00	45,00	нет
	Итого:		67,14	24,92	41,18	371,50	
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	9,36	1,59	60,00	371,50	варка
	Итого:		9,36	1,59	60,00	371,50	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
171/2016	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	1,59	69,00	399,00	варка
	Итого:		9,75	1,59	69,00	399,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист по качеству

Заведующий производством

А.С. Писаренко
А.С. Федорова