

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АМ)**  
17.02.2025

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

" 14 " 02 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,82</b>	<b>33,75</b>	<b>80,75</b>	<b>736,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,41</b>	<b>41,77</b>	<b>92,52</b>	<b>880,68</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки</b> <i>(масло растительное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо аврора боревалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,34</b>	<b>27,35</b>	<b>106,48</b>	<b>760,72</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки</b> <i>(масло растительное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо аврора боревалис 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	180	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,68</b>	<b>32,38</b>	<b>136,04</b>	<b>941,93</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80.60)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,07</b>	<b>14,02</b>	<b>73,00</b>	<b>398,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,07</b>	<b>2,42</b>	<b>15,00</b>	<b>81,58</b>	

**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"**  
(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (AM)**  
**18.02.2025**

Согласовано: 39

Директор МБОУ

*Ташникова Елена*  
14 02 2025 г.

"18" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)</i>	150	22,80	23,60	4,24	320,94	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,57</b>	<b>30,32</b>	<b>74,10</b>	<b>695,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)</i>	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,91</b>	<b>40,32</b>	<b>85,23</b>	<b>866,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <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	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло растительное, соль)</i>	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,35</b>	<b>34,64</b>	<b>132,89</b>	<b>988,09</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <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	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло растительное, соль)</i>	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,47</b>	<b>43,74</b>	<b>165,09</b>	<b>1 235,80</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80.60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,07</b>	<b>0,02</b>	<b>15,00</b>	<b>60,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,17</b>	<b>0,02</b>	<b>28,76</b>	<b>113,00</b>	

**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 (АМ)**  
**19.02.2025**

"19" 2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ

"14" 02 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (190,00)</b>									
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>23,56</b>	<b>19,04</b>	<b>86,19</b>	<b>616,96</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (266,20)</b>									
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>33,53</b>	<b>27,69</b>	<b>104,20</b>	<b>805,28</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <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	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <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		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка		
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>28,54</b>	<b>15,83</b>	<b>85,25</b>	<b>600,86</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>									
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <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	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	275	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка		
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>40,83</b>	<b>19,83</b>	<b>110,92</b>	<b>788,03</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>									
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>4,64</b>	<b>8,06</b>	<b>61,26</b>	<b>354,66</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>									
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет		
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>4,74</b>	<b>8,06</b>	<b>75,02</b>	<b>407,66</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АМ)**  
**20.02.2025**

2025 г.

Согласовано: 35

Директор МБОУ (АУ)

*Т.М. Шопошникова*  
"14" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,23</b>	<b>14,07</b>	<b>100,62</b>	<b>507,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,30</b>	<b>2,49</b>	<b>57,62</b>	<b>251,25</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	280	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,32</b>	<b>24,65</b>	<b>109,99</b>	<b>821,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	280	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>54,29</b>	<b>31,84</b>	<b>135,25</b>	<b>1 031,45</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,80)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,00</b>		<b>22,40</b>	<b>90,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,10</b>		<b>36,16</b>	<b>143,01</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Шопошникова Е.В.*

*Федорова К.А.*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АМ)**  
21.02.2025

2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

*Тимова Демидова*  
"14" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая</b> (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,30</b>	<b>12,77</b>	<b>61,10</b>	<b>483,73</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая</b> (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,47</b>	<b>14,90</b>	<b>91,46</b>	<b>551,69</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,13</b>	<b>27,46</b>	<b>102,64</b>	<b>780,66</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.16)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,62</b>	<b>38,61</b>	<b>134,90</b>	<b>1 056,64</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>3,82</b>	<b>8,02</b>	<b>48,50</b>	<b>280,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>3,92</b>	<b>8,02</b>	<b>62,26</b>	<b>333,00</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Шапошникова Е.В.*

*Федорова К.А.*

*Я. С. Андреевич*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АГ)**  
**17.02.2025**

"15" 02 2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(АУ)

*Тимова Елена*

"17" 02 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	26,17	6,60	347,71	жаренье
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,11</b>	<b>34,68</b>	<b>70,04</b>	<b>698,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,09</b>	<b>42,95</b>	<b>79,42</b>	<b>834,14</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	90	2,16	0,36	0,30	13,53	припускание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Итого:</b>		<b>12,13</b>	<b>10,37</b>	<b>77,98</b>	<b>452,01</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,40	0,40	0,33	15,03	припускание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,81</b>	<b>12,66</b>	<b>87,56</b>	<b>520,57</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,97</b>	<b>0,22</b>	<b>23,10</b>	<b>103,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,41</b>	<b>0,32</b>	<b>27,14</b>	<b>124,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Е.В. Шапошникова*  
Шапошникова Е.В.

*К.А. Федорова*  
Федорова К.А.

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АГ)  
18.02.2025

15 " 02 " 2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Шимова Д.И.  
14 " 02 " 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>									
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,57	23,57	2,14	310,92	тушение		
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
	Итого:		<b>29,13</b>	<b>31,29</b>	<b>47,33</b>	<b>591,17</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (266.20)</b>									
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	29,98	32,31	2,86	422,11	тушение		
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,62	варка		
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка		
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет		
	Итого:		<b>37,11</b>	<b>40,89</b>	<b>52,66</b>	<b>730,63</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>									
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пастернак, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, пастернак, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Итого:		<b>42,72</b>	<b>39,36</b>	<b>83,78</b>	<b>869,74</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>									
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет		
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пастернак, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, пастернак, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Итого:		<b>48,16</b>	<b>45,85</b>	<b>95,84</b>	<b>995,59</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (60.80)</b>									
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		<b>0,47</b>	<b>0,42</b>	<b>24,80</b>	<b>107,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>									
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		<b>0,67</b>	<b>0,62</b>	<b>29,70</b>	<b>130,50</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шапошникова Е.В.  
Федорова К.А.  
Шимова Д.И.

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АГ)**  
**19.02.2025**

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

*Татьяна Ивановна*

"14" 02 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>19,76</b>	<b>18,39</b>	<b>63,28</b>	<b>503,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
<b>Итого:</b>			<b>28,50</b>	<b>26,97</b>	<b>76,46</b>	<b>668,38</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Домашний</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> <i>(картофель свежий, пшено, 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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
<b>Итого:</b>			<b>22,52</b>	<b>20,74</b>	<b>50,59</b>	<b>485,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Домашний</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> <i>(картофель свежий, пшено, 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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
<b>Итого:</b>			<b>31,54</b>	<b>26,58</b>	<b>60,20</b>	<b>615,54</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80.60)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
<b>Итого:</b>			<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
<b>Итого:</b>			<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

*Шапошникова Е.В.*

Ведущий специалист:

*Федорова К.А.*

Заведующий производством:

*А.С. Шабалин*



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АГ)  
20.02.2025Согласовано:  
33  
Директор МБОУ (А)УТимошкин Денис И.  
"14" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.00)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Итого:			30,03	28,19	48,05	568,70	
<b>Завтрак для 5-11 классов (285.20)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Итого:			33,61	35,33	62,72	666,09	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
262/2009	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,01	6,24	5,54	159,81	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
Итого:			40,22	25,50	81,85	708,86	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
262/2009	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	30,64	7,92	6,65	206,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
Итого:			50,20	32,47	93,90	856,19	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Итого:			0,97	0,22	23,10	103,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (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)**  
21.02.2025

Согласовано:

Директор МБОУ 39

*Тимова Елена*

"14" 02

2025 г.

"10" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,16	0,36	0,30	13,53	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	26,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,70</b>	<b>5,58</b>	<b>45,54</b>	<b>257,78</b>	
<b>Завтрак для 6-11 классов (266.20)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,40	0,40	0,33	15,03	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,55</b>	<b>6,58</b>	<b>49,66</b>	<b>286,73</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>24,39</b>	<b>27,69</b>	<b>72,93</b>	<b>643,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>33,27</b>	<b>38,31</b>	<b>89,54</b>	<b>841,74</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80.80)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*Шапошникова Е.В.*

*Федорова К.А.*

*Шапошникова Е.В.*  
*Федорова К.А.*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АР)**  
21.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

*Шумов*  
21.02.2025 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>									
444/528/1996	<b>Птица тушеная в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	150	23,98	13,40	4,87	242,95	тушение		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>31,32</b>	<b>19,27</b>	<b>73,02</b>	<b>600,60</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (285,20)</b>									
444/528/1996	<b>Птица тушеная в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	175	31,75	17,43	4,87	312,58	тушение		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>40,93</b>	<b>24,35</b>	<b>81,94</b>	<b>721,18</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>									
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>29,38</b>	<b>28,48</b>	<b>103,09</b>	<b>792,58</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (281,18)</b>									
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <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		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>40,87</b>	<b>39,61</b>	<b>135,35</b>	<b>1 068,54</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (80,60)</b>									
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весомой черной)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>5,29</b>	<b>9,63</b>	<b>42,86</b>	<b>276,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>									
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет		
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весомой черной)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>5,39</b>	<b>9,63</b>	<b>56,62</b>	<b>329,00</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

*Шумов*  
21.02.2025

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (АР)**  
17.02.2025

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

" 11 " 02 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,82</b>	<b>33,75</b>	<b>80,75</b>	<b>736,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (266.20)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,41</b>	<b>41,77</b>	<b>92,52</b>	<b>880,68</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,12</b>	<b>38,75</b>	<b>127,82</b>	<b>1 082,54</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>54,95</b>	<b>44,09</b>	<b>153,98</b>	<b>1 232,93</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80.60)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м Б/нечинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,65</b>	<b>16,25</b>	<b>9,48</b>	<b>207,18</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
389/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м Б/нечинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	<b>Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,65</b>	<b>17,05</b>	<b>9,48</b>	<b>214,38</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (Д)**  
**17.02.2025**

" 17 " 2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 14 " 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (189.00)</b>									
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весомой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,75</b>	<b>33,73</b>	<b>65,75</b>	<b>676,57</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (285.20)</b>									
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весомой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>33,34</b>	<b>41,75</b>	<b>77,52</b>	<b>820,69</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>									
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет		
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,40	0,40	0,33	15,03	припускание		
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка		
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>16,65</b>	<b>12,23</b>	<b>88,85</b>	<b>535,19</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>									
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет		
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
227/2007	<b>Минтай припущенный</b> <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,40	0,40	0,33	15,03	припускание		
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка		
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>20,03</b>	<b>15,71</b>	<b>112,64</b>	<b>676,65</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>									
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>									
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)  
18.02.2025

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

"18" 02 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	150	22,57	23,57	2,14	310,92	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,03</b>	<b>28,74</b>	<b>55,57</b>	<b>604,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (266.20)</b>							
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	29,98	32,31	2,86	422,11	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,24</b>	<b>38,41</b>	<b>65,72</b>	<b>767,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	80	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,98	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> <i>(кислота лимонная, сухофрукты)</i>	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,25</b>	<b>34,13</b>	<b>117,20</b>	<b>917,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,98	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> <i>(кислота лимонная, сухофрукты)</i>	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,34</b>	<b>42,94</b>	<b>149,22</b>	<b>1 161,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,60</b>	<b>0,60</b>	<b>14,70</b>	<b>70,51</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

*(Подписи)*

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)  
19.02.2025

2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ(А)У

Тимова Елена В

" 19.02.2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай вевсовый черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,49</b>	<b>19,03</b>	<b>71,20</b>	<b>557,35</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай вевсовый черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,48</b>	<b>27,68</b>	<b>89,21</b>	<b>745,67</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками /без сахара/</b> (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
95/2007	<b>Рассольник Домашний</b> (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	18,04	13,30	18,60	271,39	тушение
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,52</b>	<b>21,52</b>	<b>65,29</b>	<b>573,78</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками /без сахара/</b> (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
95/2007	<b>Рассольник Домашний</b> (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,66	19,07	24,79	385,06	тушение
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,17</b>	<b>27,59</b>	<b>90,21</b>	<b>780,94</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
171/2016	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,62</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
171/2016	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (Д)**  
**20.02.2025**

2025 г.

Согласовано: *39*  
Директор МБОУ(А)У  
*Тимофеев Тимофей*  
"14.02" 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,76</b>	<b>28,82</b>	<b>55,96</b>	<b>622,11</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,57</b>	<b>36,03</b>	<b>65,46</b>	<b>743,00</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (огорочки зеленые консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
262/2009	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,01	6,24	5,54	159,81	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,21</b>	<b>26,09</b>	<b>94,31</b>	<b>773,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (огорочки зеленые консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
262/2009	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	30,64	7,92	6,65	206,15	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>64,20</b>	<b>33,56</b>	<b>121,45</b>	<b>993,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>8,10</b>	<b>43,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,34</b>	<b>0,30</b>	<b>12,14</b>	<b>64,51</b>	

**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)**  
21.02.2025

" 17 " 02 2025 г.

Согласовано: 39

Директор МБОУ (А)У

" 14 " 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,28</b>	<b>21,00</b>	<b>66,19</b>	<b>498,54</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,45</b>	<b>23,13</b>	<b>76,54</b>	<b>668,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль, яблоки)	60	0,19	3,07	2,16	37,54	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,16</b>	<b>28,31</b>	<b>84,82</b>	<b>721,59</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль, яблоки)	100	0,32	5,11	3,61	62,57	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	276	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,64</b>	<b>39,46</b>	<b>115,09</b>	<b>989,59</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Федорова К.А.

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

  
  
