



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)  
05.09.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весомой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		21,84	34,52	48,77	593,06	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весомой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		26,67	42,43	55,03	708,46	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	33,61	28,84	0,56	395,26	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	258,91	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		42,78	48,25	74,92	906,93	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	37,34	32,05	0,62	439,18	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		46,33	64,50	70,13	968,07	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (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: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*(Подпись)* *(Подпись)*  
*(Подпись)* *(Подпись)*

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АП)**  
**06.09.2024**

Составлено: для  
Документов  
Директор ИМО(АУ)



" 30 " 08 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Балки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАВ не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
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 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>18,96</b>	<b>13,34</b>	<b>46,08</b>	<b>382,25</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
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 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>21,27</b>	<b>14,40</b>	<b>60,25</b>	<b>417,70</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	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>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,00	6,24	5,52	159,65	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		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>39,27</b>	<b>18,20</b>	<b>81,04</b>	<b>621,45</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	94,00	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>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	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		
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200			14,97	56,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>49,34</b>	<b>23,45</b>	<b>94,41</b>	<b>755,50</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>									
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
54-ЗГН-2020	<b>Чай с лимоном и сахаром</b> <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>7,02</b>	<b>5,10</b>	<b>41,23</b>	<b>242,49</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>									
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет		
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
54-ЗГН-2020	<b>Чай с лимоном и сахаром</b> <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,03	0,00	3,58	14,99	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>7,02</b>	<b>5,10</b>	<b>41,23</b>	<b>242,49</b>			

**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:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
02.09.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)



№ 30 от 08 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лаверовый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	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>Итого:</b>		<b>39,28</b>	<b>20,66</b>	<b>68,12</b>	<b>617,19</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	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>	50	4,50	0,50	24,15	117,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,25</b>	<b>30,59</b>	<b>80,58</b>	<b>783,86</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью/без сахара</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора борваллис)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</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>13,64</b>	<b>34,45</b>	<b>87,90</b>	<b>719,15</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью/без сахара</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора борваллис)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</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>17,48</b>	<b>39,85</b>	<b>113,18</b>	<b>884,72</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,96</b>	<b>0,21</b>	<b>8,31</b>	<b>45,39</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,40</b>	<b>0,31</b>	<b>12,35</b>	<b>66,89</b>	

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:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

03.09.2024

"30" 08 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200			0,00	0,01	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
СТ 31805-1	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,95	нет
	Итого:		<b>34,31</b>	<b>28,65</b>	<b>63,04</b>	<b>611,06</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	388,08	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200			0,00	0,01	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>38,68</b>	<b>35,93</b>	<b>61,91</b>	<b>729,69</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2 003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриные с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	8,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	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
	Итого:		<b>30,43</b>	<b>24,87</b>	<b>109,17</b>	<b>788,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2 003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриные с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2007	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	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	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>38,43</b>	<b>30,79</b>	<b>138,88</b>	<b>988,94</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
171/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
171/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	380	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

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:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

04.09.2024

"30.08" 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность в ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
	Масло сливочное порционное	10					нет
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
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	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	607,74	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
	Масло сливочное порционное	10					нет
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
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,30	27,60	78,30	667,56	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
66/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурицы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, томатная паста)	160	2,75	5,99	15,97	130,50	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:		34,37	26,50	66,30	669,71	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурицы консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	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	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,38	33,34	87,24	834,28	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
338/2016	Апельсины свежие	160	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	Итого:		2,38	0,36	22,35	110,95	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
338/2016	Апельсины свежие	160	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	Итого:		2,38	0,36	22,35	110,95	

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:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
05.09.2024Согласовано:  
Директор МБОУ

2024 г.

№ 05/09/2024

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,86	4,32	23,11	142,35	варка
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> (молоко, чай ввесовой черный)	160/60	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
339/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,73</b>	<b>35,20</b>	<b>64,10</b>	<b>679,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,84	жаренье
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
339/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> (молоко, чай ввесовой черный)	160/60	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,27</b>	<b>43,26</b>	<b>74,56</b>	<b>815,88</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,30	75,06	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,80	265,20	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,60	256,91	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,70	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,15</b>	<b>37,14</b>	<b>104,63</b>	<b>878,72</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,25	125,10	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,30	326,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,80	214,10	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,90	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,27</b>	<b>46,04</b>	<b>116,88</b>	<b>1 024,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</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>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
171/2016	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,90	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,90</b>	<b>365,64</b>	

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:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
06.09.2024

30.09.2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	200			0,00	0,01	варка
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
	Итого:		<b>22,69</b>	<b>13,97</b>	<b>53,98</b>	<b>435,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b>	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
	Итого:		<b>26,23</b>	<b>15,10</b>	<b>62,99</b>	<b>484,61</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,72	3,09	6,53	56,00	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>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,00	6,24	5,52	159,85	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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смородина 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
	Итого:		<b>44,46</b>	<b>19,05</b>	<b>97,70</b>	<b>722,90</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	1,20	5,15	10,89	94,00	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>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	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
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, смородина 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	16,89	85,80	нет
	Итого:		<b>57,14</b>	<b>24,83</b>	<b>126,72</b>	<b>935,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	360	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

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:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)

03.09.2024

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОКУМЕНТОВ

2024 г.

30 08 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	96	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,88	4,32	23,01	142,35	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400а ооо палитра, 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
	<b>Итого:</b>		<b>33,28</b>	<b>31,17</b>	<b>45,43</b>	<b>599,60</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400а ооо палитра, 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
	<b>Итого:</b>		<b>36,82</b>	<b>38,30</b>	<b>50,10</b>	<b>696,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2 003	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	33,61	28,84	0,56	395,26	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, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>47,84</b>	<b>46,26</b>	<b>83,15</b>	<b>949,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2 003	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	37,34	32,05	0,62	439,18	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, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>53,99</b>	<b>53,16</b>	<b>94,64</b>	<b>1 081,68</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</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 (67.33)</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:

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)

04.09.2024

"30" 08 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углебды	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
	Масло сливочное порционное	10					нет
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		13,78	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай ввесовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		<b>19,86</b>	<b>18,39</b>	<b>77,04</b>	<b>558,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
	Масло сливочное порционное 10г	10					нет
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	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай ввесовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		<b>28,61</b>	<b>26,98</b>	<b>90,22</b>	<b>694,37</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	85	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	107,58	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		<b>29,02</b>	<b>26,60</b>	<b>61,82</b>	<b>649,23</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,92	7,13	14,12	129,07	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		<b>32,16</b>	<b>31,91</b>	<b>87,62</b>	<b>742,66</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (57.51)</b>							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		<b>1,94</b>	<b>0,26</b>	<b>38,27</b>	<b>169,25</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67.33)</b>							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		<b>2,38</b>	<b>0,36</b>	<b>42,31</b>	<b>190,75</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова