

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
25.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

И.И. Игнатов

17.01.2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, сокорочка куриная с/м, соль)</small>	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар чайной, чай)</small>	200/16	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>34,04</b>	<b>23,76</b>	<b>68,54</b>	<b>627,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, сокорочка куриная с/м, соль)</small>	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,59	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар чайной, чай)</small>	200/16	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>38,87</b>	<b>30,45</b>	<b>77,54</b>	<b>741,63</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе курицы)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	160	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	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>28,22</b>	<b>30,42</b>	<b>109,86</b>	<b>833,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе курицы)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	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>36,40</b>	<b>36,47</b>	<b>138,78</b>	<b>1 036,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,64</b>	<b>9,76</b>	<b>62,19</b>	<b>381,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)</small>	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,65</b>	<b>11,50</b>	<b>88,49</b>	<b>513,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)

27.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (А)У

39

Исмаилова Тимуровна И.И.

"17" 01 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>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорота куриное с/м блд)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай восточный черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>23,30</b>	<b>18,57</b>	<b>81,43</b>	<b>564,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорота куриное с/м блд)</i>	275	26,88	19,07	54,74	600,88	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай восточный черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
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>34,35</b>	<b>21,62</b>	<b>99,94</b>	<b>736,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(борщик зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капустяк свежий, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кисель лимонный, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,78</b>	<b>45,07</b>	<b>96,67</b>	<b>959,95</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(борщик зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капустяк свежий, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кисель лимонный, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,24</b>	<b>62,28</b>	<b>118,28</b>	<b>1 264,77</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

22.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

17.01.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Угледо- ды	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
266/2007	<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	398,00	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2016	<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>22,93</b>	<b>18,22</b>	<b>72,69</b>	<b>558,41</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2016	<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>32,91</b>	<b>27,88</b>	<b>90,70</b>	<b>720,28</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахобили без муки</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	180	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	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>	48	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>39,15</b>	<b>36,15</b>	<b>102,47</b>	<b>891,78</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахобили без муки</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,58	30,09	4,35	399,37	тушение
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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>50,21</b>	<b>47,65</b>	<b>126,13</b>	<b>1434,66</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
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
	<b>Итого:</b>		<b>1,07</b>	<b>0,24</b>	<b>10,93</b>	<b>57,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	180	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
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
	<b>Итого:</b>		<b>1,51</b>	<b>0,34</b>	<b>14,97</b>	<b>78,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
23.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) 38

*Меню*

"17" 01 2024 г.

"17" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> <small>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)</small>	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
382/2007	<b>Какао с молоком без сахара</b> <small>(какао порошок, молоко)</small>	200	3,87	3,80	5,11	71,56	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	0,38	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,02</b>	<b>21,77</b>	<b>38,26</b>	<b>450,42</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> <small>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)</small>	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
382/2007	<b>Какао с молоком без сахара</b> <small>(какао порошок, молоко)</small>	200	3,87	3,80	5,11	71,56	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>32,82</b>	<b>29,21</b>	<b>43,40</b>	<b>671,70</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)</small>	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	квашение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</small>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <small>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</small>	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> <small>(яблоки, лимонная кислота)</small>	200	0,10	0,10	2,46	11,80	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>40,38</b>	<b>41,03</b>	<b>67,45</b>	<b>807,97</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <small>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)</small>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</small>	100	30,14	25,85	0,82	354,79	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</small>	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <small>(масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)</small>	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
342/2007	<b>Компот из свежих яблок без сахара</b> <small>(яблоки, лимонная кислота)</small>	200	0,10	0,10	2,46	11,80	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>47,47</b>	<b>48,35</b>	<b>89,88</b>	<b>992,16</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <small>(гречка гречневая, молоко, соль)</small>	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 (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <small>(гречка гречневая, молоко, соль)</small>	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 отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокикова*

В.В. Сорокикова

КА Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

24.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

17.01.2024 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 (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
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	398,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	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>22,12</b>	<b>25,88</b>	<b>78,17</b>	<b>639,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (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	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	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>30,87</b>	<b>34,47</b>	<b>91,35</b>	<b>777,37</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
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
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м БД)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов без сахара</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,36</b>	<b>24,66</b>	<b>72,58</b>	<b>645,05</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
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
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м БД)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов без сахара</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,62</b>	<b>32,56</b>	<b>96,89</b>	<b>877,27</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<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 (55.09)</b>							
171/2015	<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 отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)



Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

*Handwritten signature*

17.01.2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
25.01.2024

17.01.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность ; калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</small>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара <small>(чай ароматизированный)</small>	200			0,00	0,01	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,69</b>	<b>13,97</b>	<b>63,99</b>	<b>435,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
227/2007	Минтай припущенный с маслом <small>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</small>	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2007	Чай без сахара <small>(чай ароматизированный)</small>	200			0,00	0,01	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	16,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,23</b>	<b>16,10</b>	<b>62,99</b>	<b>494,61</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе курицы тушиное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купячение
260/2007	Гуляш из говядины <small>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</small>	шт	21,83	22,19	4,34	394,50	тушение
305/2007	Рис с овощами <small>(риса высушен, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</small>	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <small>(клубника замороженная, клубника с/м)</small>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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
	<b>Итого:</b>		<b>35,13</b>	<b>43,49</b>	<b>89,04</b>	<b>900,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(лук репчатый, соль, филе курицы тушиное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки <small>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</small>	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
450/2003	Рис с овощами <small>(риса высушен, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</small>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <small>(клубника замороженная, клубника с/м)</small>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,16</b>	<b>66,90</b>	<b>113,67</b>	<b>1187,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,00</b>	<b>6,80</b>	<b>19,20</b>	<b>165,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,20</b>	<b>7,00</b>	<b>24,10</b>	<b>188,50</b>	

Приятного аппетита!

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

*Handwritten signature*  
В.В. Сорокикова  
КА Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)  
26.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У 29

*Тимова Тамара МВ*

"17" 01 2024 г.

"17" 01 2024 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 (168.27)</b>							
-15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <i>(печеный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, пекановый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <i>(лимоны, чай весовой черный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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>35,94</b>	<b>28,21</b>	<b>37,00</b>	<b>560,12</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <i>(печеный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная без муки</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, пекановый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</i>	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <i>(лимоны, чай весовой черный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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	94,90	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,55</b>	<b>38,76</b>	<b>42,65</b>	<b>693,94</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(окорочка куриные консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла соевая)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(картофель с/м, картофель свежий, пекановый 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>(печеный 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
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(плоды лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	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>44,58</b>	<b>21,98</b>	<b>95,54</b>	<b>741,96</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(окорочка куриные консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла соевая)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(картофель с/м, картофель свежий, пекановый 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>(печеный 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
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(плоды 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	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>57,34</b>	<b>29,72</b>	<b>123,12</b>	<b>968,20</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</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
	<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 (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	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 отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочкикова

К.А. Федорова

*В.В. Сорочкикова*  
*К.А. Федорова*  
*З.Е.А. Орлова*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
25.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

"17" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, сокочка куриные с/м, соль)</small>	95	26,70	17,89	0,39	289,80	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай листовый черный)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	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>34,04</b>	<b>23,76</b>	<b>68,64</b>	<b>627,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, сокочка куриные с/м, соль)</small>	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,59	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай листовый черный)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	80,00	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>38,87</b>	<b>30,45</b>	<b>77,64</b>	<b>741,63</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе курицы тушеное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	185	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	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>28,22</b>	<b>30,42</b>	<b>109,86</b>	<b>833,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе курицы тушеное с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислячение
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника замороженная, клубника с/м, сахар)</small>	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>36,40</b>	<b>36,47</b>	<b>138,78</b>	<b>1036,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,78	263,84	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,64</b>	<b>9,76</b>	<b>62,18</b>	<b>381,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ванильный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,65</b>	<b>11,50</b>	<b>88,49</b>	<b>513,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Я.Е. Сорокина



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)  
22.01.2024

Согласовано:  
Директор 39  
МБОУ (АУ)

*Александр Тимофеев*

"14" 01 2024 г.

"14" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал/г	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <small>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай весовой черный)</small>	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>		19,20	18,59	64,78	505,00	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <small>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай весовой черный)</small>	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>		27,95	27,18	77,96	643,37	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили без муки</b> <small>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)</small>	150	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <small>(кислота лимонная, бурава, сахар)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		35,09	34,40	90,97	815,86	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <small>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили без муки</b> <small>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)</small>	175	27,56	30,09	4,35	399,37	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <small>(кислота лимонная, хурма, сахар)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		44,01	44,67	101,29	985,33	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		1,30	0,40	26,20	116,05	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		1,74	0,50	30,24	137,55	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочкикова

К.А. Федорова

*В.В. Сорочкикова*  
*К.А. Федорова*



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)

23.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)


"14" 01 2024 г.

2024 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 (168.27)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г 000 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>		19,25	20,52	24,92	365,36	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г 000 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>		26,82	27,89	25,23	463,14	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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 курицы 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	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		35,45	40,32	57,72	742,17	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	<b>Итого:</b>		39,93	47,11	64,49	848,21	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		13,52	7,40	47,96	313,41	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова



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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (АГ)**  
**24.01.2024**

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ) 5.9

*Султанова Геннадия Илл.*

"14" 01 2024 г.

"17" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <small>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар, чай весовой черный)</small>	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>503,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <small>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар, чай весовой черный)</small>	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>28,51</b>	<b>26,98</b>	<b>76,46</b>	<b>641,37</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</small>	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
	<b>Итого:</b>		<b>22,94</b>	<b>23,58</b>	<b>34,01</b>	<b>453,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</small>	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,12</b>	<b>31,17</b>	<b>42,97</b>	<b>597,07</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупа гречневая, молоко, соль)</small>	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 (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупа гречневая, молоко, соль)</small>	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 отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Оороковикова

К.А Федорова

*В.В Оороковикова*  
*К.А Федорова*



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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (АГ)**  
**25.01.2024**

Согласовано:  
Директор  
МБОУ

*[Подпись]*  
"17" 01 2024 г.

"17" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность калл	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
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай в пакетиках)</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>		18,96	13,34	46,08	382,25	
<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	24,63	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай в пакетиках)</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>		21,27	14,40	50,25	417,70	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	50	0,64	0,10	5,11	23,94	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 куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	шт.	21,83	22,19	4,34	364,50	тушение
305/2007	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(лимонная кислота, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		30,36	42,87	74,16	810,41	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</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
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 куриной с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)</i>	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
450/2003	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> <i>(лимонная кислота, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		39,78	55,75	83,13	999,81	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		6,00	6,80	19,20	165,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		6,20	7,00	24,10	188,50	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*[Подпись]* В.В Сорокикова  
*[Подпись]* К.А Федорова  
*[Подпись]* В.А Дробинин



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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания:

Н.А. Ушакова

**Меню (АГ)**  
**26.01.2024**

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ) 59

*Иванова Анастасия*

"14" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	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>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(печеный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</small>	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> <small>(капуста свежая, кислота лимонная, пшено, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</small>	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)</small>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,56</b>	<b>22,67</b>	<b>29,08</b>	<b>434,33</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> <small>(печеный лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)</small>	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка
321/2015	<b>Капуста тушеная без муки</b> <small>(капуста свежая, кислота лимонная, пшено, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)</small>	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)</small>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,62</b>	<b>29,20</b>	<b>29,90</b>	<b>508,65</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <small>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(говядина с/м, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <small>(печеный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</small>	75/75	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>40,39</b>	<b>21,13</b>	<b>95,67</b>	<b>754,46</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <small>(огорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <small>(говядина с/м, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</small>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе без муки</b> <small>(печеный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</small>	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <small>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <small>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</small>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>50,54</b>	<b>28,34</b>	<b>107,60</b>	<b>900,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупа рисовая, молоко, соль)</small>	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 (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <small>(крупа рисовая, молоко, соль)</small>	360	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 отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокикова*

КА Федорова

*Я. Е. Сорокикова*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)

22.01.2024



"14" 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,01	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай, весовой, черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,92</b>	<b>20,35</b>	<b>96,95</b>	<b>679,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,69	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай, весовой, черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,06</b>	<b>23,09</b>	<b>110,44</b>	<b>773,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,58	39,57	280,64	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>47,28</b>	<b>30,57</b>	<b>125,89</b>	<b>982,58</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>58,24</b>	<b>36,24</b>	<b>183,50</b>	<b>1.180,21</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
φ	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
φ	Печенье	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)  
23.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,02</b>	<b>26,99</b>	<b>81,15</b>	<b>689,36</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,82</b>	<b>34,43</b>	<b>86,29</b>	<b>799,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	16,33	5,61	233,30	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,27</b>	<b>34,01</b>	<b>70,75</b>	<b>701,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты "Здоровье"</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	14,75	18,15	6,48	248,11	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,83</b>	<b>40,66</b>	<b>93,76</b>	<b>875,36</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,06</b>	<b>0,49</b>	<b>36,82</b>	<b>159,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,26</b>	<b>0,69</b>	<b>41,72</b>	<b>183,35</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

*Handwritten signatures and initials.*



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)  
24.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <small>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар, чай вешевой черный)</small>	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 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>23,55</b>	<b>19,04</b>	<b>86,19</b>	<b>616,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> <small>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар, чай вешевой черный)</small>	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 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>33,54</b>	<b>27,70</b>	<b>104,20</b>	<b>778,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 5%)</small>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,85</b>	<b>22,61</b>	<b>69,53</b>	<b>807,61</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <small>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <small>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 5%)</small>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,39</b>	<b>30,68</b>	<b>91,96</b>	<b>926,92</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2 015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</small>	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

*(Handwritten signatures)*



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
25.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

" 17 " 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.ы	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
234/2016	<b>Рыбные палочки</b> <small>(масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло растительное, соль)</small>	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай зеленой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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>7,32</b>	<b>21,16</b>	<b>72,24</b>	<b>511,84</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
234/2016	<b>Рыбные палочки</b> <small>(масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)</small>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> <small>(картофель свежий, масло растительное, соль)</small>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <small>(сахар, чай зеленой черной)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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>9,15</b>	<b>23,40</b>	<b>81,96</b>	<b>576,87</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,84	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло растительное, соль)</small>	150	5,80	5,91	35,91	219,34	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	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>28,06</b>	<b>30,81</b>	<b>118,88</b>	<b>872,60</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</small>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <small>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</small>	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> <small>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <small>(макаронные изделия, масло растительное, соль)</small>	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <small>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</small>	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	0,33	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,26</b>	<b>37,15</b>	<b>149,69</b>	<b>1 085,96</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар, чай зеленой черной)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,17</b>	<b>3,38</b>	<b>67,99</b>	<b>325,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> <small>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <small>(лимон, сахар, чай зеленой черной)</small>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,18</b>	<b>5,12</b>	<b>94,29</b>	<b>457,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова  
К.А. Федорова  
Н.Е. Сорокин



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
26.01.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

"17" 01 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>							
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное посылло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшего черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1084/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		0,39	2,10	63,58	271,62	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное посылло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшего черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1084/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	<b>Итого:</b>		0,40	2,76	63,59	277,61	
<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
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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,84	варка
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	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>		45,93	23,39	129,42	932,89	
<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
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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	6,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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>		58,71	31,42	157,18	1 160,31	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (борошки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		4,86	3,54	48,41	241,10	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (борошки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		7,50	6,69	65,37	347,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова