

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
20.01.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	166,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,82	33,76	80,75	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,41	41,77	92,52	880,68	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
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 луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир ооо аврора боревалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,87	29,67	134,90	888,62	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
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 луцценный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир ооо аврора боревалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,72	33,44	161,00	1 042,82	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шатошникова Е.В.

Федорова К.А.

(Handwritten signatures)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

21.01.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		
					Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
15/2007	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
15/2007	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	240	6,86	12,82	38,56	296,25	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(овощи замороженные консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
481/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов	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
	Итого:		33,46	34,20	132,41	983,10	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(овощи замороженные консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
481/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,56	43,01	164,42	1 227,43	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
386/2007	Булочка сдобная	60					нет
	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вёсовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вёсовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

(Подписи)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
22.01.2025



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (190.00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой 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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,05	26,42	80,42	737,17	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой 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
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,56	32,66	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	50	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021П	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,78	24,74	78,55	693,24	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
156/2021П	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,52	31,28	98,49	863,99	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
378/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

[Signature]

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
23.01.2025



№ 01 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)</i>	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		2,26	12,33	40,14	275,42	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)</i>	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		2,26	13,13	40,14	282,62	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
346/2007	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	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:		42,50	24,70	102,59	784,63	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
346/2007	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	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:		54,47	31,88	127,85	1 004,95	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,00		22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

(Подписи)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
24.01.2025



2025 г.

№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
71/2011	Огурцы свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
71/2011	Огурцы свежие						
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана						
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291.18)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана						
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	276	27,47	26,75	53,16	583,38	тушение
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье						
386/2007	Йогурт фруктовый	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200					нет
	Итого:	207	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье						
471/2021	Молоко сгущенное	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200					нет
	Итого:	207	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
		6,73	11,33	54,06	341,86		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

С.А. Федорова