



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
21.04.2025

"16" 04 2025 г.

2025 г.

ГМО в БД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (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 е, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		26,55	33,42	99,81	806,23	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
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 е, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		33,14	41,44	111,58	950,35	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо вэворе борвалис 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
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,91	39,55	127,28	945,24	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо вэворе борвалис 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
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		23,82	49,39	153,40	1 153,95	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, 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 блинчики, 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: _____

Шолошников Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
22.04.2025

2025 г.



Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)

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 (180.00)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
262/1996	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	7,57	12,00	37,97	290,82	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		20,97	23,42	83,66	638,11	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
262/1996	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	8,70	12,56	43,65	323,21	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:		23,33	24,06	94,17	694,00	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет
62/2015	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
268/2017	Птица отварная к первым блюдам <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	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
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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
	Итого:		28,77	35,52	115,43	903,62	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	100	1,49	6,27	9,70	101,18	нет
62/2015	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
268/2017	Птица отварная к первым блюдам <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	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>	198	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая <i>(крупа перловая, масло сливочное, соль)</i>	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,89	44,57	145,70	1 139,00	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			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.

Handwritten signatures and dates.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
23.04.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Иванов И.И.

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Приятного аппетита!

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
24.04.2025

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

ДОКУМЕНТ
2025 г.

16.04 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)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	80	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		16,32	25,19	113,42	690,87	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	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:		8,04	14,44	60,97	407,25	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	80	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
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 е, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,58	18,61	117,50	797,38	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
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 е, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,71	21,76	147,77	992,04	
Полдник для 1-4 классов (80.60)							
	Булочка сдобная	80					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,00		22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	80					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			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)
25.04.2025

"16" 2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ ОУ

Ш. Шапошникова Е.В.

ДОКУМЕНТОР

2025 г.

СМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
71/2011	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,99	20,84	79,76	586,93	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,23	22,98	90,26	626,09	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,86	28,01	101,17	791,51	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001/1ч	Салат из моркови с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
409/ТИ 2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,39	38,30	133,09	1 064,99	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,41	8,09	60,52	332,86	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,51	8,09	74,28	385,86	

Приятного аппетита!

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

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

(подписи)