

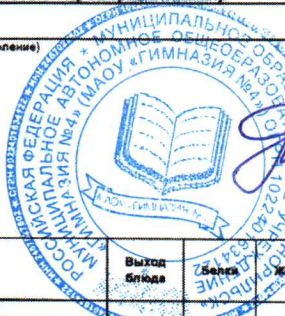
Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
2024 г.

меню (АР)
12.2024

Согласовано: *4*
Директор МБОУ(А)У
Е.А. Федорова
19 12 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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 31806-2018	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:	37,47	21,14	96,08	723,30		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	176	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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 31806-2018	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:	44,62	24,76	106,10	836,74		
Обед для 1-4 классов (262.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Мороженое молочное в ас-т	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	43,66	29,09	139,38	1 037,00		
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
288/2007	Птица отварная (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,36	0,26	306,65	варка
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	267,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Мороженое молочное в ас-т	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	46,62	39,21	167,39	1 285,16		
Полдник для 1-4 классов (87.71)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замороженные, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:	12,10	16,60	68,80	416,00		
Полдник для 5-11 классов (87.33)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замороженные, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00	нет
	Итого:	16,60	23,60	97,80	686,00		

приятного аппетита!

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

Шопошников Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (AM)
23.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Е.А. Федорова
"10" 12 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
							Белки	Калории
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	269,15	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка	
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	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 31806-2018	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:	37,60	22,58	96,01	740,19			
Завтрак для 6-11 классов (247.96)								
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка 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	
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	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 31806-2018	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:	44,68	26,49	110,21	859,01			
Обед для 1-4 классов (252.44)								
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет	
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
234/2016	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание	
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	237,01	варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка	
ГОСТ 31806-2018	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:	18,10	18,99	141,73	868,62			
Обед для 6-11 классов (272.13)								
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет	
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
234/2016	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание	
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,96	50,62	284,41	варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка	
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:	22,33	21,92	171,85	1 043,86			
Полдник для 1-4 классов (67.71)								
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание	
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
	Итого:	9,07	14,02	73,00	398,00			
Полдник для 6-11 классов (67.33)								
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание	
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
	Итого:	13,57	21,02	102,00	567,00			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шопошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АМ)
24.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Петренко

2024 г.

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:	25,27	11,62	11,62	65,28	472,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:	30,41	25,20	25,20	73,44	560,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный 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	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
504/2021	Кисель с витаминами	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:	34,87	37,97	37,97	123,84	981,26	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный 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	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
504/2021	Кисель с витаминами	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:	40,97	48,53	48,53	150,76	1 218,60	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:	6,32	6,12	6,12	60,56	355,40	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:	5,42	6,12	6,12	74,32	408,40	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

С.А. Федорова
С.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АЦ)
24.12.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.



Е.А. Федорова
20.12

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (188,27)							
16/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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:	14,11	15,17	76,04	496,76		
Завтрак для 5-11 классов (247,88)							
16/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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:	29,77	15,17	68,16	527,72		
Обед для 1-4 классов (262,44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох луцкский сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорача куриное с/м б/х, хлеб)</i>	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	34,81	40,70	114,42	977,77		
Обед для 5-11 классов (272,13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох луцкский сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорача куриное с/м б/х, хлеб)</i>	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	40,90	55,10	139,49	1 232,36		
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весомой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	10,86	11,12	62,40	391,41		
Полдник для 5-11 классов (87,33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47 ПЕСТИ 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весомой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	12,30	12,82	73,60	467,27		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Орешкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

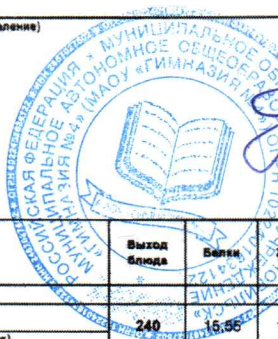
Меню (AM)

25.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

19.12.2024 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,56	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		21,10	18,15	63,16	467,31	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		30,61	25,74	62,50	610,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,34	28,03	111,71	792,20	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,34	34,97	144,76	1 067,30	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,78	8,01	63,40	340,00	

Полдник для 5-11 классов (67.33)							
•	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
•	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
•	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	100	0,03	0,01	7,50	30,00	варка
	Итого:		4,88	8,01	77,18	393,00	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шоломиков Е.В.

Федорова К.А.

Шоломиков Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АЦ)
25.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.Н. Степанко
19.12 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
Завтрак для 1-4 классов (166,27)							
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
47 ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
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 ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:	32,63	28,32	89,36	752,03		
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
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
47 ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
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 ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
	Итого:	42,34	34,56	102,17	899,76		
Обед для 1-4 классов (262,44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	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:	27,59	29,03	112,16	804,10		
Обед для 5-11 классов (272,13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)	100	1,43	6,58	9,29	120,22	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	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	65,80	нет
	Итого:	40,69	36,97	145,21	1 079,20		
Полдник для 1-4 классов (57,71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	4,75	8,00	55,90	310,01		
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	4,85	8,00	69,66	363,01		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.
Федорова К.А.
Сидорова О.В.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (АМ)
26.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2024 г.



4
 [Signature]
 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	160	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		22,04	14,36	78,14	643,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	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:		28,81	18,08	89,90	682,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (вогядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	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:		49,34	41,72	126,35	993,11	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (вогядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	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:		57,69	50,07	155,61	1 208,81	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,58	6,19	63,55	344,45	
Полдник для 5-11 классов (87.33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		4,68	6,19	77,31	387,45	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

[Signature]
 [Signature]

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ

Е.А. Федорова

19.12

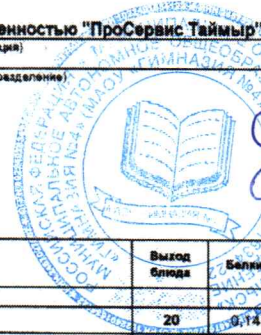
2024 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АР)
26.12.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет		
288/2007	Птица отварная (павловский лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
378/2015	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 31806-2018	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:	34,16	19,66	68,79	592,48				
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет		
288/2007	Птица отварная (павловский лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
378/2015	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 31806-2018	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:	36,42	29,31	77,76	719,06				
Обед для 1-4 классов (262.44)									
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриные с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	96	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31806-2018	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:	34,86	37,03	116,27	939,14				
Обед для 5-11 классов (272.13)									
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, свурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриные с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31806-2018	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:	41,35	48,28	143,21	1 179,26				
Полдник для 1-4 классов (87.71)									
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет		
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка		
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай весовой черный)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка		
	Итого:	4,48	6,17	48,44	283,47				
Полдник для 5-11 классов (87.33)									
	Булочка сдобная в асс-те	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет		
350/2016	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка		
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимон, чай весовой черный)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка		
	Итого:	6,92	7,87	59,64	349,33				

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.

2024 г.

Меню (АМ)

27.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"19" 12 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
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
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
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	237,01	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой 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	116,87	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		26,03	34,72	116,56	874,79	
Завтрак для 8-11 классов (247.86)							
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
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой 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	116,87	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		31,32	43,01	130,47	1 032,82	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, свереце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		39,17	22,11	119,71	831,36	
Обед для 8-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, свереце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		60,72	26,12	134,68	966,77	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
☉	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
☉	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,95	8,20	61,55	333,50	
Полдник для 8-11 классов (67.33)							
☉	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
☉	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,25	8,40	79,46	410,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (AM)

25.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Е.А. Федорова

19.12 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
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощей с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
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 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:		30,40	7,61	59,01	433,66	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощей с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
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 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:		35,17	8,87	65,71	489,81	
Обед для 1-4 классов (262,44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	230	17,97	19,25	25,71	348,21	тушение
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		31,91	27,95	106,15	797,11	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	300	26,22	27,80	32,05	483,55	тушение
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		43,41	40,42	131,29	1 055,93	
Полдник для 1-4 классов (87,71)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		15,39	7,97	50,96	337,09	
Полдник для 5-11 классов (87,33)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,84	62,56	427,89	выпекание
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		20,43	10,86	77,56	487,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист:

Федорова К.А.

Заведующий производством:

Секретарь -
Сидорова И.В.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

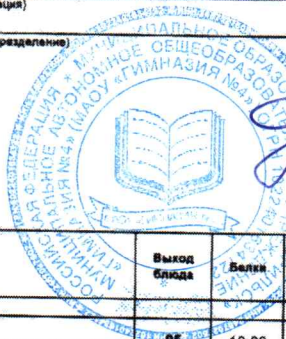
Меню (АЦ)
28.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Федоренко

"19" 12 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование с краткой характеристикой Блюда	ГМО и БАД не используются						
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
Завтрак для 1-4 классов (168,27)								
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка	
156/2021П ермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31806- 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:	24,61	21,66	60,07	637,01			
Завтрак для 5-11 классов (247,86)								
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (мясо сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	6,10	272,00	варка	
156/2021П ермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	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 31806- 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:	28,72	27,67	66,78	633,78			
Обед для 1-4 классов (262,44)								
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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	
269/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	230	17,97	19,25	25,71	348,21	тушение	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка	
ГОСТ 31806- 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:	30,87	27,89	66,78	633,78			
Обед для 5-11 классов (272,13)								
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (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	
269/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	300	26,22	27,80	32,05	483,55	тушение	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка	
ГОСТ 31806- 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:	42,37	40,36	118,09	985,73			
Полдник для 1-4 классов (67,71)								
406/2007/7/1 4/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание	
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
	Итого:	21,12	12,95	45,56	384,09			
Полдник для 5-11 классов (67,33)								
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание	
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
	Итого:	26,16	15,64	72,16	534,89			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Шолошников Е.В.
Федорова К.А.