

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

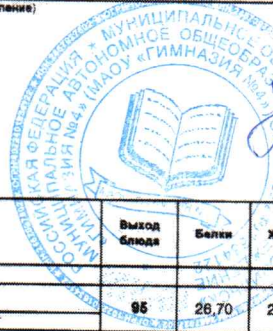
Меню (АР)
09.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

Е.А. Степаненко

25.12 2025 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 (180.00)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2016	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
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:	36,48	29,03	74,39	708,20		
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
309/2016	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
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:	41,82	36,28	84,87	834,31		
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	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:	45,48	40,47	111,01	1 021,42		
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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	16,93	85,80	нет
	Итого:	52,43	48,58	137,79	1 229,90		
Полдник для 1-4 классов (80.80)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	4,75	8,00	85,90	310,00		
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	6,19	9,70	67,10	375,86		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

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)
09.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

Е.А. Федорова
25.12 2025 г.



"25" 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 (190,00)							
293/2017	Птица жареная <i>(масло растительное, окорочка куриные с/м, соль)</i>	90	26,67	19,33	0,20	261,95	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон из группы в, масло растительное, соль)</i>	150	5,60	5,91	35,91	219,34	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	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:		36,55	26,30	83,81	721,69	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
293/2017	Птица жареная <i>(масло растительное, сметана, соль, цыплята бройлеры с/м)</i>	100	26,80	29,22	0,08	370,93	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон из группы в, масло растительное, соль)</i>	180	6,72	7,09	43,08	263,19	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	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:		39,02	37,45	96,70	876,02	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый 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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
227/2007	Минтай припущенный <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	90	2,16	0,36	0,30	13,53	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		20,54	17,89	110,74	715,99	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый 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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
227/2007	Минтай припущенный <i>(лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,40	0,40	0,33	15,03	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло растительное, соль)</i>	180	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		25,23	24,43	140,96	917,79	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,76	8,00	55,90	310,00	
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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,85	8,00	69,66	363,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Е.В. Шапошникова
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АЦ)
10.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

"25" 12 2025 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 (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		7,16	23,44	50,65	445,14	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	210	0,05	11,45	0,08	103,57	выпекание
471/2021	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
	Итого:		4,32	21,06	60,97	412,43	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (вареный картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
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 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:		43,38	36,97	121,31	941,66	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (вареный картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		56,39	47,62	162,72	1 186,39	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		1,54	1,63	9,36	56,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		1,64	1,63	23,12	109,00	

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

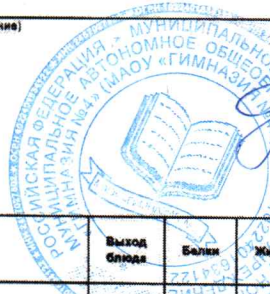
Ушакова Н.А.

Меню (AM)
10.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

25.12.2025 г.



С.А. Федорова
25.12.2025 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 (180,00)							
329/2021	Бигус с говядиной <i>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весомой черный)</i>	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	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	21,57	18,11	56,20	481,11		
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
329/2021	Бигус с говядиной <i>(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весомой черный)</i>	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	29,18	25,43	54,09	567,14		
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2016	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(варошка зеленая консервированная, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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 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:	43,39	36,97	121,31	841,56		
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2016	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(варошка зеленая консервированная, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)</i>	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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 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:	85,39	47,82	152,72	1 195,39		
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	0,07	0,02	15,00	60,00		
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	0,17	0,02	28,76	113,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

С.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (АМ)
11.01.2025

"13" 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Федорова
25.12 2025 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 (180,00)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:		23,98	15,18	89,02	597,43	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		34,35	20,96	107,55	788,14	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	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	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,56	37,43	99,77	886,72	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,59	36,64	3,82	470,78	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	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:		50,24	54,38	123,61	1188,86	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
350/2016	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:		3,96	8,08	61,96	336,77	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
350/2016	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:		4,06	8,08	75,72	399,77	

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

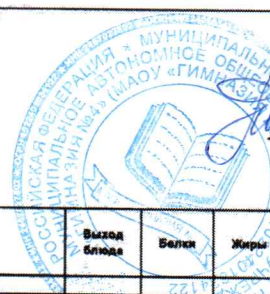
Ушакова Н.А.

Меню (АЦ)
11.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Е.А. Федорова
15.12.2025 г.



"20" 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 (160,00)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м)</i>	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,50	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:		23,92	15,18	88,82	695,43	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	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:		34,29	20,96	107,35	764,14	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	1,01	2,51	4,97	46,74	нет
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	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
256/2007	Говядина тушеная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	160	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	Компот из кураги <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	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:		37,42	35,91	96,33	866,38	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,68	4,18	8,29	77,90	нет
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капустя свежая, картофель свежий, крупа пшеница, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	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
256/2007	Говядина тушеная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	175	31,59	36,64	3,82	470,78	тушение
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	Компот из кураги <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	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:		50,07	52,64	121,89	1164,44	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
360/2016	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:		3,96	8,08	61,96	336,77	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/1/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,96	нет
360/2016	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Итого:		5,40	9,78	73,16	402,63	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шолошников Е.В.
Шолошников Е.В.
Федорова К.А.
Федорова К.А.