

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)  
09.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

15.12 2024г.



15.12 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,48</b>	<b>29,03</b>	<b>74,39</b>	<b>705,20</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана, соль)	110	29,71	29,73	0,30	388,27	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,82</b>	<b>36,28</b>	<b>84,57</b>	<b>834,31</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (279.12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо авора борвалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,43</b>	<b>31,47</b>	<b>110,62</b>	<b>831,20</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо авора борвалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,40</b>	<b>38,02</b>	<b>137,25</b>	<b>1 013,49</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (66.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,75</b>	<b>8,00</b>	<b>55,90</b>	<b>310,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (79.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,19</b>	<b>9,70</b>	<b>67,10</b>	<b>375,86</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

*(Handwritten signatures)*



**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

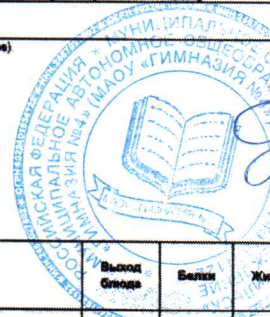
Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР)  
10.01.2025**

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

*Е.В. Шапошникова*  
19.01.2025 г.



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Высот блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,00)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,65</b>	<b>23,24</b>	<b>48,96</b>	<b>441,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	210	0,05	11,45	0,08	103,57	выпекание
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,65</b>	<b>24,04</b>	<b>48,96</b>	<b>448,33</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говяжья 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	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,39</b>	<b>36,97</b>	<b>121,31</b>	<b>941,58</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говяжья 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	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>58,39</b>	<b>47,62</b>	<b>162,72</b>	<b>1 195,39</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай в/свой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,54</b>	<b>1,63</b>	<b>9,36</b>	<b>56,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай в/свой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,64</b>	<b>1,63</b>	<b>23,12</b>	<b>109,00</b>	

**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 (О, АР)**  
**11.01.2025**

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

*Е.А. Федорова*  
25.12.2024г.



23 " 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весомой черной)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,98</b>	<b>15,18</b>	<b>89,02</b>	<b>597,43</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весомой черной)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,35</b>	<b>20,96</b>	<b>107,55</b>	<b>766,14</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	90	1,01	2,51	4,97	46,74	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,08	76,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	<b>Говядина тушеная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
310/2007	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,42</b>	<b>35,91</b>	<b>98,33</b>	<b>866,38</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,68	4,18	8,29	77,90	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
256/2007	<b>Говядина тушеная</b> <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	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>60,07</b>	<b>52,54</b>	<b>121,89</b>	<b>1164,44</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
350/2015	<b>Кисель из черной смородины свежемороженой</b> <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	<b>Итого:</b>		<b>3,96</b>	<b>8,08</b>	<b>61,96</b>	<b>336,77</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2015	<b>Кисель из черной смородины свежемороженой</b> <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,40</b>	<b>9,78</b>	<b>73,16</b>	<b>402,63</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Е.В. Шапошникова*  
Шапошникова Е.В.  
*К.А. Федорова*  
Федорова К.А.