

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
29.03 2024 г.

**Меню (О)**  
**08.04.2024**



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Весовое блюдо	Белки г	Жиры г	Углеводы г	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, 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>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, 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>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>27,91</b>	<b>35,75</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (зорок луцанный сухой, картофель свежий, пшено лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	228,20	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь бобовая с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<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>32,15</b>	<b>28,61</b>	<b>151,09</b>	<b>1 041,53</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,57	185,30	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (зорок луцанный сухой, картофель свежий, пшено лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	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	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	229,00	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь бобовая с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,55</b>	<b>28,18</b>	<b>181,52</b>	<b>1 219,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>	

**Приятного аппетита!**

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

В.В. Сороковикова  
  
 К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр" (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)  
09.04.2024

"04" 04 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>				
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75 9,42 15,48	170,59 нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	8,15 10,72 32,38	251,00 варка
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17 2,68 10,95	60,65 варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40 0,40 9,80	47,00 нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43 0,32 8,42	42,90 нет
	<b>Итого:</b>	<b>16,86</b>	<b>23,54 77,01</b>	<b>592,14</b>
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>				
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96 8,85	108,00 нет
268/2018	<b>Биточки мясные с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,80 22,20 14,32	326,00 запекание
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22 19,03 42,51	362,65 запекание
379/2018	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17 2,68 10,95	60,65 варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40 0,40 9,80	47,00 нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,80 0,40 19,32	94,00 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43 0,32 8,42	42,80 нет
	<b>Итого:</b>	<b>37,28</b>	<b>63,88 105,32</b>	<b>1 061,20</b>
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>				
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89 3,76 5,82	60,71 варка
35/2001	<b>Свекольник</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00 0,98	16,80 варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85 7,35 7,40	176,40 варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42 0,87 3,15	22,20 варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60 8,09 38,84	243,75 варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200		варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,56 0,45 21,74	105,75 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43 0,32 8,42	42,80 нет
	<b>Итого:</b>	<b>37,88</b>	<b>26,16 95,22</b>	<b>772,60</b>
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>				
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49 6,27 9,70	101,18 варка
35/2001	<b>Свекольник</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00 0,98	16,80 варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94 8,17 8,22	185,99 варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63 1,34 4,91	34,01 варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32 7,31 46,37	282,50 варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200		варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74 0,67 28,98	141,00 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86 0,63 16,83	85,80 нет
	<b>Итого:</b>	<b>44,91</b>	<b>31,68 125,06</b>	<b>971,27</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>				
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,04 3,35 62,79	263,84 выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54 5,00 33,60	206,00 нет
	<b>Итого:</b>	<b>12,58</b>	<b>8,35 85,39</b>	<b>469,84</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>				
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	276	9,05 6,10 79,09	395,78 выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54 5,00 33,60	208,00 нет
	<b>Итого:</b>	<b>15,59</b>	<b>10,10 112,69</b>	<b>603,78</b>

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)



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

Меню (О,АР)  
10.04.2024

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Б.Белки	Б.Жиры	Б.Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>28,97</b>	<b>25,81</b>	<b>84,59</b>	<b>891,49</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>37,77</b>	<b>31,89</b>	<b>93,20</b>	<b>817,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь,	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	84,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,87</b>	<b>41,60</b>	<b>112,94</b>	<b>983,93</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь,	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,34</b>	<b>58,23</b>	<b>134,58</b>	<b>1 222,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	58,17	359,02	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,02</b>	<b>11,82</b>	<b>78,57</b>	<b>449,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,28	538,53	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,54</b>	<b>17,73</b>	<b>106,68</b>	<b>628,53</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заедующий производством: \_\_\_\_\_

Сотласовано:  
 В.В. Сороховикова  
 К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О,А,Р)  
11.04.2024

"04" 04 2024 г.



2024 г.

№ 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 (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,23</b>	<b>8,45</b>	<b>51,24</b>	<b>312,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,28</b>	<b>12,22</b>	<b>55,46</b>	<b>376,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (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
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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>27,93</b>	<b>28,94</b>	<b>116,90</b>	<b>861,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,36</b>	<b>32,45</b>	<b>146,23</b>	<b>1 088,28</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
388/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,93</b>	<b>35,88</b>	<b>149,95</b>	<b>1 136,35</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
388/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,70</b>	<b>11,69</b>	<b>72,00</b>	<b>291,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорул  
В.В Сорокикова  
К.А Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)



Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) *nt*  
*Григорьев С. И.*

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

Меню (О,АЦ)  
12.04.2024

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Виды сырья	Единица измерения	Количество	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								Углеводы	Энерг. ценность, ккал
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
70/2007	Огурцы свежие		шт	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный)		шт	100	2,69	16,13	10,25	197,46	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)		шт	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	Йогурт фруктовый		шт	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)		шт	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный		шт	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		шт	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>				<b>16,33</b>	<b>26,62</b>	<b>102,70</b>	<b>716,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
70/2007	Огурцы свежие		шт	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный)		шт	110	2,98	17,00	11,38	211,10	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)		шт	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	Йогурт фруктовый		шт	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)		шт	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный		шт	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		шт	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>				<b>18,64</b>	<b>28,53</b>	<b>112,98</b>	<b>782,90</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)		шт	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)		шт	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)		шт	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду		шт	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)		шт	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)		шт	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)		шт	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный		шт	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		шт	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>				<b>41,30</b>	<b>30,30</b>	<b>97,54</b>	<b>833,04</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)		шт	100	1,49	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)		шт	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)		шт	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду		шт	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)		шт	125	33,48	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)		шт	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)		шт	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный		шт	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		шт	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>				<b>53,69</b>	<b>36,80</b>	<b>121,26</b>	<b>1 027,41</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		шт	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черной)		шт	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>				<b>6,45</b>	<b>8,12</b>	<b>42,37</b>	<b>266,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (65.09)</b>									
406/4061-2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		шт	2/75	7,50	6,40	41,55	244,83	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черной)		шт	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>				<b>9,04</b>	<b>7,03</b>	<b>50,91</b>	<b>300,83</b>	

Приятного аппетита!

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

Сот  
*Алексей*  
В.В Сорокикова  
К.А Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймз"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова  
"22" 03 2024 г.

Меню (О,АР)  
13.04.2024



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 (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
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>19,10</b>	<b>11,52</b>	<b>63,85</b>	<b>451,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	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 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>30,31</b>	<b>15,93</b>	<b>74,05</b>	<b>581,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
232/2008	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	18,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,65	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>38,04</b>	<b>32,27</b>	<b>108,76</b>	<b>839,00</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор. /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	89,50	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
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
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>49,73</b>	<b>42,90</b>	<b>140,40</b>	<b>1 122,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
373/336/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,73</b>	<b>1,12</b>	<b>52,56</b>	<b>262,22</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
373/336/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,76</b>	<b>1,63</b>	<b>65,33</b>	<b>336,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова  
К.А. Федорова

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

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
**Н.А. Ушакова**

**Меню (АР)**  
**08.04.2024**

2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ) №7  
**Т. Мухоморова**  
08.04.2024  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Виды блюд	Вес, г	Мирр, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)		95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)		160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай верховой черный)		200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>		100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>23,48</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
295/2015	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)		110	15,30	29,40	15,46	389,00	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)		180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай верховой черный)		200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>		100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>		2/20	3,60	0,40	19,22	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>			<b>27,91</b>	<b>35,76</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)		60	1,42	0,08	13,72	111,18	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)		260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)		10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)		150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)		100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)		50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)		200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Мороженое молочное</b>		70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>42,92</b>	<b>36,66</b>	<b>142,08</b>	<b>1 119,83</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
76/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)		100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)		250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)		10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)		200	20,10	30,58	5,78	415,00	тушение
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)		100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)		80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)		200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	<b>Мороженое молочное</b>		70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>			<b>54,66</b>	<b>48,30</b>	<b>171,32</b>	<b>1 405,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
Ф	<b>Печенье</b>		100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)		200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>			<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>634,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
Ф	<b>Печенье</b>		150	11,40	27,00	89,00	691,50	нет
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)		200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>			<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>784,55</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С. В. Сороховикова*  
В.В. Сороховикова  
*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (АР)  
12.04.2024



Составлено:  
Директор МБОУ (АУ) *И.А. Федорова*  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование в краткой характеристике блюда	Выход (шт/кг)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Особенной тепловой обработки
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в/соевой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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
	<b>Итого:</b>		<b>40,77</b>	<b>33,76</b>	<b>83,01</b>	<b>838,77</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	26,86	0,62	354,79	варка
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в/соевой черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,70</b>	<b>37,38</b>	<b>102,24</b>	<b>928,68</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(огорошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,89	5,08	3,94	65,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеные
376/1998	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	8,47	239,72	жаренье
308/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	6,51	4,51	25,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(изюмная мякоть, 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
	<b>Итого:</b>		<b>41,30</b>	<b>30,30</b>	<b>87,54</b>	<b>833,04</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ <i>(огорошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеные
376/1998	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	33,46	12,71	8,61	276,42	жаренье
308/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(изюмная мякоть, 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
	<b>Итого:</b>		<b>63,69</b>	<b>35,80</b>	<b>121,25</b>	<b>1 027,41</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай в/соевой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,38	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,45</b>	<b>8,12</b>	<b>42,37</b>	<b>266,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/408/2016	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай в/соевой черный)</i>	200	1,64	1,83	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,04</b>	<b>7,23</b>	<b>50,91</b>	<b>300,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:

*С.В. Сорокинина*  
С.В. Сорокинина  
К.А. Федорова



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)

08.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) №7  
Валюков С.М.

2024 г.

2024 г.



ГМО в БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход (г)	Белок (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	85	13,21	25,99	13,35	335,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,61	29,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,99</b>	<b>30,97</b>	<b>87,50</b>	<b>723,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,41</b>	<b>35,96</b>	<b>89,73</b>	<b>834,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,08	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>32,15</b>	<b>28,61</b>	<b>151,09</b>	<b>1 041,53</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	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
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,97	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,93	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,56</b>	<b>28,18</b>	<b>181,52</b>	<b>1 219,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	Печенье	100	7,80	18,00	68,00	461,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова  
"04" 04 2024 г.

Меню (АЦ)  
11.04.2024

2024 г.

№ 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 (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
378/2016	<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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,67</b>	<b>8,66</b>	<b>52,74</b>	<b>314,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,98	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
378/2015	<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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,72</b>	<b>12,42</b>	<b>56,96</b>	<b>378,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,16	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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>27,93</b>	<b>28,94</b>	<b>118,90</b>	<b>861,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,86	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,36</b>	<b>32,45</b>	<b>148,23</b>	<b>1 088,28</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,93</b>	<b>35,88</b>	<b>149,95</b>	<b>1 136,35</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,70</b>	<b>11,69</b>	<b>72,00</b>	<b>291,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
"04" 04 2024 г.

Меню (АЦ)  
13.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

*Васильев С.А.*

2024 г.

№ 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 (188.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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>19,04</b>	<b>11,52</b>	<b>63,65</b>	<b>449,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,25</b>	<b>15,93</b>	<b>73,85</b>	<b>559,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,85	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>38,04</b>	<b>32,27</b>	<b>108,76</b>	<b>839,00</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	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
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	134,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>49,73</b>	<b>42,80</b>	<b>140,40</b>	<b>1 122,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,73</b>	<b>1,12</b>	<b>52,56</b>	<b>262,22</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,76</b>	<b>1,63</b>	<b>65,33</b>	<b>336,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сорокикова*

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного

Н.А Ушакова

Меню (АМ)

08.04.2024

"04" 04 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энергетическая ценность			Основной тепловой процесс	
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	8,60	12,03	200,23	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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 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
	<b>Итого:</b>		<b>25,78</b>	<b>18,38</b>	<b>83,94</b>	<b>835,97</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,48	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,84</b>	<b>18,70</b>	<b>107,28</b>	<b>725,67</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,08	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,48	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	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
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>21,34</b>	<b>18,85</b>	<b>131,28</b>	<b>864,63</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,48	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
234/2015	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
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,13</b>	<b>22,30</b>	<b>160,62</b>	<b>1 046,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,80</b>	<b>0,60</b>	<b>27,90</b>	<b>120,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,00</b>	<b>0,80</b>	<b>32,80</b>	<b>143,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сороховикова*  
*К.А. Федорова*

В.В Сороховикова

К.А Федорова

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

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

**Меню (АМ)**  
**09.04.2024**



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда				Утраты	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		г	кг	л	шт			
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>								
268/2016	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,99	12,68	15,62	228,11	запекание	
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание	
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высокогорный)	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 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>21,51</b>	<b>29,61</b>	<b>98,76</b>	<b>750,72</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>								
268/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание	
314/2017	<b>Картофель жареный</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,66	запекание	
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высокогорный)	200/16	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 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>25,04</b>	<b>34,25</b>	<b>112,41</b>	<b>859,93</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>								
38/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,69	3,76	5,82	60,71	варка	
35/2001	<b>Свеклольник без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,78	121,06	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка	
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,65	7,35	7,40	176,40	варка	
456/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,16	22,20	варка	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка	
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					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>38,31</b>	<b>25,73</b>	<b>163,90</b>	<b>808,45</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>								
38/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	6,70	101,18	варка	
35/2001	<b>Свеклольник без сметаны</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	2,43	4,47	17,79	121,06	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка	
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	185,99	варка	
456/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка	
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					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	2,66	0,63	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>46,67</b>	<b>31,53</b>	<b>133,92</b>	<b>1 008,60</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>								
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание	
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	128,25	варка	
	<b>Итого:</b>		<b>7,08</b>	<b>3,43</b>	<b>82,96</b>	<b>392,09</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>								
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание	
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	128,25	варка	
	<b>Итого:</b>		<b>10,09</b>	<b>5,16</b>	<b>109,26</b>	<b>524,03</b>		

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

**В.В. Сорокикова**  
  
**КА Федорова**

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
10.04.2024

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блока по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица измерения	Блюда	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>						
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	21,89	18,83	0,23	258,13 варка
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	237,01 варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,85	116,67 нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
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
	<b>Итого:</b>		<b>29,68</b>	<b>25,38</b>	<b>109,18</b>	<b>785,21</b>
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>						
288/2007	Птица отварная (лаверовый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,83	0,26	287,02 варка
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,79	6,98	50,62	284,41 варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,85	116,67 нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,49	0,32	8,42	42,90 нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,38</b>	<b>28,72</b>	<b>122,47</b>	<b>885,00</b>
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>						
21/2003	Салат Здоровье (борюшек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00 варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,69	2,84	17,46	118,25 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 (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,48 запаривание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,89	16,87	130,50 варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,18	0,16	22,89	94,65 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,89	0,83	18,83	85,80 нет
	<b>Итого:</b>		<b>46,67</b>	<b>43,32</b>	<b>123,70</b>	<b>993,41</b>
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>						
21/2003	Салат Здоровье (борюшек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67 варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,69	2,84	17,46	118,25 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 (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84 запаривание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60 варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,18	0,16	22,89	94,65 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20 нет
	<b>Итого:</b>		<b>52,20</b>	<b>64,47</b>	<b>148,61</b>	<b>1 222,21</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>						
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00 нет
	<b>Итого:</b>		<b>1,40</b>	<b>0,40</b>	<b>32,20</b>	<b>137,00</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>						
338/2016	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50 нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00 нет
	<b>Итого:</b>		<b>1,60</b>	<b>0,60</b>	<b>37,10</b>	<b>160,50</b>

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:

С.В. Сорокинова  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) *Сидуров И.М.*

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

*Н.А. Ушакова*

Меню (АМ)

11.04.2024

04.04.2024 г.

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Вес порции	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
328/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай в пакетиках)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>		20,38	17,99	48,95	445,86	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
328/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	29,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай в пакетиках)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		29,90	25,59	58,30	688,59	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,88	6,15	5,57	72,15	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 408/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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>		27,88	27,84	118,44	849,35	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 408/2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		40,88	34,88	149,50	1124,45	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/487/2015	<b>Пирожки печенье с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
	<b>Итого:</b>		6,30	3,64	65,89	278,05	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/487/2015	<b>Пирожки печенье с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,69	60,40	291,90	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженной</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	варка
	<b>Итого:</b>		7,50	6,69	65,37	347,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заседующий производством:

*Сидуров И.М.*  
В.В. Сорокинова  
*Федорова К.А.*  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
12.04.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ) *В.В. Сорокина*  
2024 г.

"04" 04 2024 г.

ГТО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Ед. изм.	Велич. порции	Велич. порции	Углебоды	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	2,64	7,88	10,17	122,66	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	8,80	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
	<b>Итого:</b>		<b>10,07</b>	<b>14,81</b>	<b>82,83</b>	<b>508,58</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские (лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,93	8,75	11,30	136,30	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	28,34	185,24	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	8,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,52	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,27</b>	<b>16,93</b>	<b>83,92</b>	<b>678,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	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
	<b>Итого:</b>		<b>41,14</b>	<b>30,70</b>	<b>108,55</b>	<b>872,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	283,19	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника 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	28,38	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,55</b>	<b>35,48</b>	<b>132,15</b>	<b>1 078,55</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки паченые с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,04</b>	<b>6,51</b>	<b>48,21</b>	<b>272,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/406/1	Пирожки паченые с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,65	244,83	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,63</b>	<b>5,42</b>	<b>56,75</b>	<b>306,83</b>	

Приятного аппетита!

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

*Сорокина*  
В.В. Сорокина  
*Федорова*  
К.А. Федорова



**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АМ)**  
**13.04.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) № 7

*Сорокина С.М.*

2024 г.



*Ушакова* 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Блюда	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<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>19,10</b>	<b>11,82</b>	<b>63,85</b>	<b>481,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м бл)	276	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<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>30,31</b>	<b>16,93</b>	<b>74,05</b>	<b>561,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2016	<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>37,76</b>	<b>32,33</b>	<b>115,21</b>	<b>656,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,76	6,18	9,25	99,50	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	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	25,58	15,88	340,00	тушение
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>49,41</b>	<b>42,98</b>	<b>160,63</b>	<b>1 165,69</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,56</b>	<b>0,29</b>	<b>35,12</b>	<b>155,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,00</b>	<b>0,39</b>	<b>39,16</b>	<b>177,35</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сорокина*  
*Федорова*

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова