

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)
11.01.2024



Составлено:
В.В. Сорокикова
2024 г.

"26" 2023 г.

МБДО(А)У №7
МБДО БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда		Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)					
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	2,80 нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо варава бореллис 1/7)</i>	105	0,03	4,13	0,04 37,40 запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44 137,25 варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00 60,00 варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60 206,00 нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49 70,50 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42 42,90 нет
	Итого:		13,67	14,62	92,49 556,85
Завтрак для 5-11 классов (247.86)					
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75 4,20 нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо варава бореллис 1/7)</i>	110	0,05	8,25	0,08 74,80 запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53 164,70 варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00 60,00 варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60 206,00 нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32 94,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42 42,90 нет
	Итого:		15,61	19,78	101,70 646,60
Обед для 1-4 классов (252.44)					
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11 23,94 нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98 107,25 варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98	16,80 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45 11,90 кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06 352,00 варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97 56,05 варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74 105,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42 42,90 нет
	Итого:		26,96	24,03	103,73 716,59
Обед для 5-11 классов (272.13)					
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52 39,90 нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98 107,25 варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98	16,80 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45 11,90 кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74 500,86 варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97 56,05 варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98 141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83 85,80 нет
	Итого:		39,81	27,61	136,47 959,58
Полдник для 1-4 классов (55.09)					
406/2007	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
312/2001	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40 118,00 нет
	Итого:		10,51	12,89	42,41 328,07
Полдник для 5-11 классов (55.09)					
406/406/1/2015	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
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40 118,00 нет
	Итого:		13,10	11,80	50,95 362,83

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
12.01.2024



Утверждено:

Инженер-технолог МБОУ (А)У №7

М. Звонков

01 2024 г.

"26" 12 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		10,38	13,51	37,42	316,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		12,71	17,12	37,43	357,99	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2006	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,53	24,83	125,24	932,64	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
409/2006	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,30	31,98	153,62	1154,91	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай в пакетиках черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,43	3,66	56,12	284,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай в пакетиках черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	6,71	65,60	353,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

В.В. Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
13.01.2024

Составлено:

И.И. Васильев
Инженер-технолог МБОУ (А)У

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего черного)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,14	33,70	103,80	806,68	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего черного)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,64	41,89	116,57	944,22	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,65	38,07	112,40	929,72	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,63	48,42	136,49	1159,30	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
10.01.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)

В.В. Запрудаева

2023 г.

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см 5х, хлеб пшеничный)	85	13,21	25,89	13,35	335,00	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай оосовой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,05	31,23	100,38	769,90	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см 5х, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай оосовой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		25,10	36,26	115,16	889,30	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
67/2015	Винегрет овощной (орощик зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, салат, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей см, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,75	36,70	74,88	722,88	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
67/2015	Винегрет овощной (орощик зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, салат, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей см, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,77	48,42	100,22	858,55	
Полдник для 1-4 классов (65,09)							
426/2017	Булочка Дорожная (борошки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (65,09)							
426/2017	Булочка Дорожная (борошки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	2/75	-10,54	17,73	84,28	538,53	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		-11,54	17,73	106,68	628,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

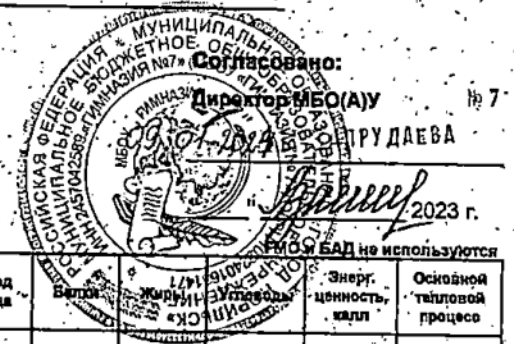
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)
12.01.2024

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Выход	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)					
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90	72,00 нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки звар, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,87 116,35 выпекание
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95 80,85 варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80 47,00 нет
	Итого:		10,38	13,51	37,42 316,00
Завтрак для 5-11 классов (247.86)					
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85	108,00 нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки звар, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68 122,34 выпекание
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95 80,65 варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80 47,00 нет
	Итого:		12,71	17,12	37,43 357,99
Обед для 1-4 классов (252.44)					
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,88	5,15	5,57 72,15 варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93 103,75 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное ем)	10	1,87	1,61	22,00 варка
408/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, себидж воюкье ем, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18 172,34 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,08	38,64 243,75 варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная ем)	200	1,00		31,76 170,00 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74 105,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42 42,90 нет
	Итого:		42,53	24,83	125,24 932,64
Обед для 5-11 классов (272.13)					
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,28 120,22 варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93 103,75 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное ем)	10	1,87	1,61	22,00 варка
408/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, себидж воюкье ем, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45 219,64 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37 292,60 варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная ем)	200	1,00		31,76 170,00 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	16,83 85,80 нет
	Итого:		55,30	31,98	153,62 1154,91
Полдник для 1-4 классов (55.09)					
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки 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
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00 60,00 варка
	Итого:		6,37	3,66	65,92 282,00
Полдник для 5-11 классов (55.09)					
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (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
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00 60,00 варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40 351,90

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

 К.А. Федорова

 С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (AM)
10.01.2024

29. 2023 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

ЗАПРУДЛЕРА

2023 г.

№ 7

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, соль, филе цыпленка куриное см б/х, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,09	200,23	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	237,01	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сахар, чай ароматный черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,23	16,29	100,42	655,64	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
285/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, соль, филе цыпленка куриное см б/х, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,48	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло растительное, соль)	160	4,79	6,98	50,62	284,41	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сахар, чай ароматный черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,97	18,59	115,02	748,79	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковка, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковка, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриного см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, соль, томатная паста)	135	20,67	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
166/2021	Овощи отварные (мясо растительное, смесь овощей см, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,84	37,72	75,64	736,42	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковка, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковка, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе цыпленка куриного см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья см, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	2,00	3,90	16,30	108,46	варка
166/2021	Овощи отварные (мясо растительное, смесь овощей см, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,86	49,44	101,18	972,11	
Полдник для 1-4 классов (65.08)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (65.08)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,54	17,73	106,68	628,53	

Приятного аппетита!

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

В.В Сорокикова
 К.А Федорова
 С.В Курочкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
11.01.2024

2023 г.



№ 7

ГМО в БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
70/2007	Огурцы свежие						
234/2016	Рыбные палочки (масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м воо взорра борелью 1/7)	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	80	0,03	4,13	0,04	37,40	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черной)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
338/2016	Мандарины свежие	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
гост 31808 2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
70/2007	Огурцы свежие						
234/2016	Рыбные палочки (масло растительное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м воо взорра борелью 1/7)	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	100	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой черной)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
338/2016	Мандарины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
гост 31808 2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (252,44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,84	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
гост 31808 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,71	23,03	103,28	704,89	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
гост 31808 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,56	26,61	136,02	947,68	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		5,09	6,53	49,61	278,57	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
406/4061 2016	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	276	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		7,68	5,44	58,15	313,33	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорбикова
К.А. Федорова
С.В. Вурдикина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (AM)
12.01.2024

29 2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,81	11,72	67,38	479,87	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,85	25,40	75,54	567,90	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе (печеночный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	6,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (ягоды лимонки, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,67	26,27	126,17	849,53	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе (печеночный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (ягоды лимонки, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		65,48	33,71	184,73	1175,16	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (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
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сахар, чай зеленый черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,43	3,66	56,12	284,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи 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
377/2007	Чай с лимоном (лимонный сахар, чай зеленый черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	6,71	65,60	353,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

КА Федорова

СВ Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

13.01.2024

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,95	15,85	35,43	302,21	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,99	18,35	109,88	709,33	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	100	19,61	1,95	8,54	130,08	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	352,85	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,05	21,78	122,65	806,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (морковь зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/м с/м)	90	2,15	0,36	0,30	51,97	припускание
306/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		16,31	32,82	111,73	866,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (морковь зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,87	варка
98/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,39	0,40	0,33	57,74	припускание
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
355/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		18,81	43,72	136,76	1 088,22	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (печень свиная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенье ванильное с/м, сахар, соль, ванильный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		14,60	7,80	60,71	328,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (печень свиная, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенье ванильное с/м, сахар, соль, ванильный порошок)	2/75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		19,56	10,48	77,29	478,25	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерий:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинина
В.В. Сорокинина
К.А. Федорова
С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АР)
11.01.2024**

2023 г.



№ 7

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Батей	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие (огурцы свежие)	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
гост 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,77	33,78	93,01	838,77	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие (огурцы свежие)	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
гост 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,70	37,38	102,24	928,58	
Обед для 1-4 классов (262.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м в/м)	200	17,08	18,09	41,08	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
гост 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,96	24,03	103,73	716,69	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м в/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
гост 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,81	27,81	138,47	959,58	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		10,51	12,89	42,41	328,07	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
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, дрожжи)	2/76	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,10	11,80	50,95	362,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сориковикова

К.А. Федорова

С.В. Курюкина

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
13.01.2024



Согласовано:
Директор ИБО(АУ)

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	4,85	15,85	35,43	302,21	запекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1084/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,14	33,70	103,80	808,68	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,64	41,89	116,57	844,22	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,39	35,27	116,31	818,45	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	28,76	53,16	536,37	варка
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		39,70	51,53	146,45	1 224,14	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/14/1898	Пирожки печеные с печенью и луком (борошки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	6,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/14/1898	Пирожки печеные с печенью и луком (борошки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
844/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,76	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Б.В. Бороковикова
 К.А. Федорова
 С.В. Курочкина