

Утверждено
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О)
11.03.2024

"04 03 2024 г.



Согласовано
Директор ИТМО
Иванченко Е.С.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	БЖУ	Энерг. ценность, калл	Особенной тепловой процесс		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/ж, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,69	14,98	84,48	595,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/ж, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,47	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,73	17,02	95,93	664,51	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
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 лущенный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	6,49	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
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 припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,70	4,88	38,89	214,10	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,68	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
	Итого:		36,62	23,09	162,76	1 053,78	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	165,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	6,49	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
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,87	258,91	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,68	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	10,83	65,80	нет
	Итого:		42,82	24,73	185,42	1 266,86	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйца)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
Ф	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 (55.09)							
406/4061/2016	Пирожки печеные с капустой и луком (дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйца)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	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 технолог:

Заведующий производством:

В.В Сорокикина

Е.С Иванченко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)
12.03.2024

07 03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	180	6,75	9,42	16,48	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшеничная с маслом сливочным (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,61	11,72	37,05	285,00	варка
603/2024	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,89	25,06	95,41	646,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,66	6,85		108,00	нет
288/2016	Биточки мясные с маслом (белочина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,60	22,20	14,32	326,00	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	6,18	27,62	170,82	варка
603/2024	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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
	Итого:		35,22	40,65	94,18	889,62	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,60	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	90	16,47	6,03	7,40	160,05	варка
455/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,67	3,16	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,66	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,48	24,80	94,88	745,14	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,76	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,60	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	166,72	варка
455/2003	Соус красный основной (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	76	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,43	30,13	124,81	940,33	
Полдник для 1-4 классов (56.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	62,79	263,64	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	6,00	33,60	208,00	нет
	Итого:		12,68	9,36	96,39	471,64	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	9,05	6,10	79,08	395,78	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	6,00	33,60	208,00	нет
	Итого:		15,69	12,10	112,68	603,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороговикова

В.В. Сороговикова

Е.С. Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

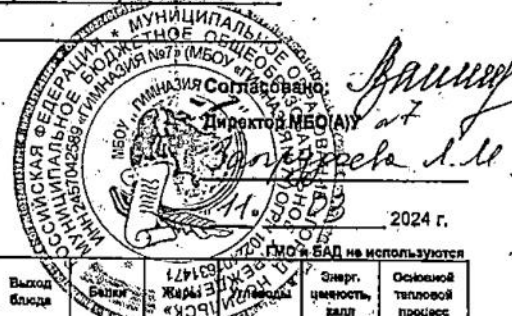
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)
13.03.2024

07.03 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Батей	Батей	Батей	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	138,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1064/2019	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня см. ксилитов лимонная, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		20,31	22,83	83,25	659,13	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	138,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,28	470,80	запекание
1064/2019	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня см. ксилитов лимонная, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		26,06	27,84	105,31	776,82	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,67	68,60	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное см б/х, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	24,00	318,46	запекание
317/2003	Рагу из овощей (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
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,10	40,49	116,35	927,41	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное см б/х, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
317/2003	Рагу из овощей (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
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	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
	Итого:		51,71	47,34	138,85	1120,71	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (орожи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,55	16,15	85,21	516,59	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (орожи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

(Handwritten signature)

В.В Сорокикова

Е.С Иващенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С Писаренко

Меню (О)

14.03.2024

"04" 03 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс	ГМО в Б/Д не используются	
								да	нет
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
234/2015	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/х см, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	16,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		10,75	21,82	77,40	555,91			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
234/2015	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/х см, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,89	143,09	запекание		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,82	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		13,27	14,73	90,71	553,89			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
21/2003	Салат Здоровье (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свёкла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,88	108,00	варка		
291/2007	Плов из птицы (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 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, 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:		30,87	30,68	122,27	894,65			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
21/2003	Салат Здоровье (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свёкла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,88	108,00	варка		
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка		
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, 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	85,80	нет		
	Итого:		43,88	41,55	154,21	1 200,35			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/470/2 015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение		
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В Сороковикова

Е.С Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АР)

14.03.2024

"07" 03 2024 г.



03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Составляющие				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет	
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый 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>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
ГОСТ 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:		36,19	28,96	67,71	677,77		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет	
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка	
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
ГОСТ 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:		40,12	32,58	76,94	765,58		
Обед для 1-4 классов (252.44)								
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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:		30,87	30,88	122,27	894,65		
Обед для 5-11 классов (272.13)								
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка	
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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	85,80	нет	
	Итого:		43,88	41,55	154,21	1200,35		
Полдник для 1-4 классов (55.09)								
408/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание	
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20		
Полдник для 5-11 классов (55.09)								
408/470/2 015	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание	
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
В.В. Сорокикова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (АЦ)
11.03.2024

02.03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенности технологического процесса
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,99	30,97	67,50	723,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2016	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	15,46	388,00	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	10,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	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:		27,41	35,95	99,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	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
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 припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:		38,85	22,40	143,32	1 010,48	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
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 (борок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	Итого:		43,01	23,85	171,20	1 193,25	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	16,00	66,00	461,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	579,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

(Подписи)
В.В. Сорокинова
Е.С. Иващенко



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

Меню (АЦ)
14.03.2024

07.03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Блюда			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	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 порошок)	100	2,69	16,13	10,25	197,46	выпекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,19	22,02	78,90	567,91	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	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 порошок)	110	2,98	17,00	11,38	211,10	выпекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,40	23,93	89,19	623,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Говядина с рисом (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	18,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
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
	Итого:		30,87	30,68	122,27	894,65	
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	198,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	Говядина с рисом (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,68	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, 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	18,83	85,80	нет
	Итого:		43,88	41,55	154,21	1 200,35	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
В.В. Сороковикова
Е.С. Иващенко
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (AM)

11.03.2024

07 03 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Углеводы	Жиры	Белки	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	36	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,78	16,38	63,94	636,97	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,38	222,47	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,84	18,70	107,29	726,66	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (еорох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	146,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/м с/м)	90	2,15	0,36	0,30	13,52	припускание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,97	13,21	123,37	709,11	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
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 (еорох пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,39	0,40	0,33	15,02	припускание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
	Итого:		25,57	14,60	151,20	976,38	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		1,06	0,49	36,82	159,85	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
338/2016	Яблоки свежие	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		1,08	0,49	36,82	189,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороженикова

Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (AM)
12.03.2024

07.03 2024 г.



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
268/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках 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	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,16	19,60	87,78	611,21	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
268/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках 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	42,80	нет
	Итого:		23,42	22,24	99,24	692,82	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, свирши консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,47	6,03	7,40	150,05	варка
455/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
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
	Итого:		35,09	24,36	103,62	779,10	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, свирши консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	168,72	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	76	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
604/2021	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	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		42,08	29,98	133,46	977,86	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (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
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		6,22	3,41	69,39	332,34	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		9,23	5,14	95,69	464,28	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

07 03 2024 г.

Меню (АМ)
13.03.2024



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпята бройлеры с/м)	160	24,60	13,98	8,73	259,16	тушение
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	16,46	35,11	293,92	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	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
	Итого:		32,10	30,18	110,61	843,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпята бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,18	302,34	тушение
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	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	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,13	35,68	123,92	988,62	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,10	4,67	68,60	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,76	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	318,46	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	160	1,81	7,18	13,28	125,52	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	84,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,92	40,67	112,31	910,52	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	111,77	нет
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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 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	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	2,17	8,61	15,94	160,59	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	84,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	230	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		60,36	47,77	135,30	1102,80	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,55	16,15	85,21	516,59	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
Е.С. Иващенко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С Писаренко

Меню (АМ)
14.03.2024



№ 02-03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Ветчина	Мясо	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	80	2,64	7,88	10,17	122,66	запекание
310/2016	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 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:		10,83	14,81	81,33	508,66	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	2,93	8,75	11,30	138,30	запекание
310/2016	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 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
	Итого:		12,83	16,73	92,42	677,63	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(ворошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
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
	Итого:		30,87	30,68	122,27	894,65	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(ворошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,88	41,55	164,21	1 200,35	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
348/2007	Компот из кураги <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		5,02	2,34	77,37	351,45	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/470/2016	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
348/2007	Компот из кураги <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		7,01	3,48	100,97	464,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова
Е.С Иващенко