

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
11.12.2023

2023 г.



Зам. директора

№ блюда по Сборнику рецептов:	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,91</b>	<b>35,76</b>	<b>88,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный 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 окорочка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>41,38</b>	<b>38,60</b>	<b>140,30</b>	<b>1 034,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный 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
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>52,40</b>	<b>51,22</b>	<b>165,84</b>	<b>1 268,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный квяцо 0,2 кв литр стакан 1мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,60</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный квяцо 0,2 кв литр стакан 1мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,60</b>	<b>691,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

А.Д. Муратова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тайм" (организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)  
12.12.2023

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,26</b>	<b>23,34</b>	<b>74,71</b>	<b>583,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (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
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,50</b>	<b>23,10</b>	<b>65,86</b>	<b>623,02</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>845,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,65</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 015,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягодный 0,2 кг п/пр стакан (нмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягодный 0,2 кг п/пр стакан (нмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>	

Приятного аппетита!

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

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова  
С.В. Курочкина

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
13.12.2023

2023 г.



Зачет  
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>32,72</b>	<b>28,45</b>	<b>86,89</b>	<b>736,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>38,16</b>	<b>32,26</b>	<b>93,64</b>	<b>823,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,31	142,35	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,39</b>	<b>37,12</b>	<b>94,78</b>	<b>841,16</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,25</b>	<b>47,45</b>	<b>118,50</b>	<b>1 068,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (орехи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>12,54</b>	<b>79,36</b>	<b>462,50</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (орехи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
346/2016	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,80</b>	<b>17,20</b>	<b>110,48</b>	<b>642,08</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Г.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

С.В. Курочкина

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

14.12.2023

2023 г.



Зачислено

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
9	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,60</b>	<b>10,84</b>	<b>69,16</b>	<b>409,92</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
9	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	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 ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,55</b>	<b>14,81</b>	<b>73,37</b>	<b>473,36</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2016	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	7,93	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	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
И 409/200	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>29,48</b>	<b>25,93</b>	<b>117,14</b>	<b>884,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2016	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	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
266/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
И 409/200	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	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
	<b>Итого:</b>		<b>41,33</b>	<b>35,08</b>	<b>150,56</b>	<b>1 133,32</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
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
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какво 0,2 кв л/пр стакан 1мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,18</b>	<b>7,28</b>	<b>68,80</b>	<b>225,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
06/470/20	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
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какво 0,2 кв л/пр стакан 1мл)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,17</b>	<b>8,42</b>	<b>92,40</b>	<b>337,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О, АЦ)  
16.12.2023



Запись

05.12.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность на 100 г продукта	
						ккал	гидролиз
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,60	2,80	нет
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо варера борвалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные кислоты 0,2 кг п/пр стакан НМЭ)	200	6,54	5,00	33,80	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,69	24,73	92,53	648,19	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,76	4,20	нет
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо варера борвалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные кислоты 0,2 кг п/пр стакан НМЭ)	200	6,54	5,00	33,80	208,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный						
	Итого:		15,61	26,77	101,70	709,63	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	60,37	нет
89/2007	Суп из овощей (свекла зеленая, морковь, репчатый лук, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	200			14,97	66,05	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный						
	Итого:		38,66	27,01	92,62	777,49	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
89/2007	Суп из овощей (свекла зеленая, морковь, репчатый лук, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	85,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	3,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	66,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		61,49	31,14	117,15	981,61	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
9	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
9	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

С.В. Курочкина

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
16.12.2023

2023 г.



2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб. (г)	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,60</b>	<b>11,32</b>	<b>62,15</b>	<b>447,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,81</b>	<b>16,73</b>	<b>72,35</b>	<b>657,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
36/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	90	2,47	3,98	3,77	95,61	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
366/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,88</b>	<b>22,95</b>	<b>117,28</b>	<b>802,91</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
36/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
366/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,95</b>	<b>28,26</b>	<b>150,82</b>	<b>1 030,51</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
426/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,82</b>	<b>16,82</b>	<b>65,77</b>	<b>466,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
426/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	160	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,86</b>	<b>645,53</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организатор)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
15.12.2023

2023 г.



№ 7

И. ПУРДАЕВА

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,60	2,90	нет
288/2007	Птица отварная (печеный лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	28,88	13,77	0,38	232,43	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
388/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,6% жирные кислоты 0,2 кг в/тр стакан лимз)	200	6,54	6,00	33,60	206,00	нет
378/2018	Чай с сахаром	200/18	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:		40,32	24,26	92,81	781,88	
<b>Завтрак для 5-11 классов (238.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
288/2007	Птица отварная (печеный лист, лук репчатый, соль, цыпленок бройлеры с/м)	100	28,03	22,38	0,28	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,63	164,70	варка
388/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,6% жирные кислоты 0,2 кг в/тр стакан лимз)	200	6,54	6,00	33,60	206,00	нет
378/2018	Чай с сахаром (сахар, чай в/соловой черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,68	33,91	101,88	878,68	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (сорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, печеный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
378/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	236,72	жаренье
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	59,05	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:		39,65	27,01	92,62	777,49	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	89,95	нет
99/2007	Суп из овощей (сорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, печеный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
378/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,08	6,47	236,72	жаренье
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	59,05	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:		42,31	29,89	111,73	889,22	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
☉	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	461,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	90,40	541,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
☉	Печенье	160	11,40	27,80	99,00	691,60	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет
	Итого:		12,40	27,80	121,40	771,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Заведующий производством

И.А. Сидорова  
С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
16.12.2023

2023 г.



Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

И.М. ЗАПРУДАЕВА

№ 7

2023 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс	
		Углевод	Энерг. ценность, ккал	Белки	Жиры		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай севской черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			19,60	11,32	62,15	447,17	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай севской черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			30,81	15,73	72,35	657,83	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,97	48,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (бульон рисовый, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2018	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			44,64	42,24	114,08	1026,62	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (бульон рисовый, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2018	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Итого:			52,35	49,69	147,25	1279,07	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	58,17	359,02	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			12,82	16,82	67,77	466,02	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	539,53	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			16,34	22,73	93,86	646,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством

СВ КУРОНКИНА





№ 7  
ИП ООО ПРОСЕРВИС ТАЙПЕР  
ИНН 50-01-0000000

Адрес: г. Минск, ул. Школьная, д. 13  
Телефон: +375 29 500 00 00

Меню (АЦ)  
11.12.2023

Утверждено:  
Начальник службы  
общественного питания  
И.А. Ушакова  
11.12.2023 г.

№ блюда по меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Масса нетто, г	Энергетическая ценность, ккал	Особенности приготовления	Особенности подачи
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.26)</b>					
2952016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, душистые специи, лук, хлеб пшеничный)	85	335,00	13,35	закусочное
3092016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	168,43	28,44	варен
3782016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый, черника)	200/15	60,00	16,00	варен
3892016	Яблоки свежие	100	47,00	9,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	70,50	14,49	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	42,50	8,42	нет
<b>Итого:</b>					
		22,89	723,85	87,50	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.05)</b>					
2952016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, душистые специи, лук, хлеб пшеничный)	110	388,00	15,46	закусочное
3092016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	202,14	31,79	варен
3782016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый, черника)	200/15	60,00	15,00	варен
3892016	Яблоки свежие	100	47,00	9,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	94,00	19,32	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	42,50	8,42	нет
<b>Итого:</b>					
		27,41	834,04	89,73	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>					
672016	Винегрет овощной (картофель, морковь, капуста, лук, огурцы, помидоры, соль, специи)	80	75,09	6,02	варен
6022017	Суп картофельный с бобовыми (картофель, морковь, лук, капуста, бобы, соль)	250	149,25	16,53	варен
2892017	Птица отварная (любая птица, соль, душистые специи)	10	22,00	1,81	варен
2322009	Печень по-строгановски с соусом (печень, лук, морковь, капуста, соус, соль)	135	265,00	11,91	тушеное
3052007	Рис припущенный (рис, вода, соль)	100	133,50	24,45	варен
1592021	Овощи отварные (картофель, морковь, капуста, лук, соль)	60	37,50	5,00	варен
3492016	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты, сахар, вода, соль)	200	112,55	27,02	варен
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	101,60	20,68	нет
2018	Хлеб пшеничный	45	105,75	21,74	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	42,50	8,42	нет
<b>Итого:</b>					
		41,38	149,30	103,21	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>					
672016	Винегрет овощной (картофель, морковь, капуста, лук, огурцы, помидоры, соль, специи)	100	125,10	7,29	варен
1022007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, морковь, лук, капуста, бобы, соль)	250	149,25	16,53	варен
2892017	Птица отварная (любая птица, соль, душистые специи)	10	22,00	1,81	варен
2322009	Печень по-строгановски с соусом (печень, лук, морковь, капуста, соус, соль)	180	340,00	15,88	тушеное
3052007	Рис припущенный (рис, вода, соль)	100	133,50	24,45	варен
1592021	Овощи отварные (картофель, морковь, капуста, лук, соль)	80	60,00	8,00	варен
3492016	Компот из смеси сухофруктов (сухофрукты, сахар, вода, соль)	200	112,55	27,02	варен
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное 70-80г	70	101,60	20,68	нет
2018	Хлеб пшеничный	230	141,00	28,98	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	270	85,90	18,93	нет
<b>Итого:</b>					
		52,40	165,54	3,293,90	
<b>Полдник для 1-4 классов (62.47)</b>					
3892016	Печенье	100	461,00	58,00	нет
3892007	Котлетки молочные (печенье, молоко, сахар, соль)	200	21,60	5,00	нет
<b>Итого:</b>					
		19,80	461,00	58,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (62.47)</b>					
3892007	Печенье	130	691,50	69,00	нет
2018	Котлетки молочные (печенье, молоко, сахар, соль)	210	21,60	5,00	нет
<b>Итого:</b>					
		17,60	691,50	69,00	

Приятного аппетита!

Исполнитель: И.А. Сибирская

Заказчик: С.В. Кузнецов



Согласовано:

Директор МБОУ  
ЗАПРУДАЕВА

№ 7

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (АЦ)

12.12.2023

4 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,48	170,59	нет		
161/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,35	251,00	варка		
378/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>15,88</b>	<b>23,54</b>	<b>77,01</b>	<b>592,14</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
161/2007	<b>Сыр</b>	50	8,96	8,65		108,00	нет		
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель режечный, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,85	19,67	259,47	тушение		
378/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>36,10</b>	<b>23,30</b>	<b>68,16</b>	<b>632,02</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
481/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	50	0,79	1,95	3,68	36,24	нет		
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриного с/м в/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	178,40	варка		
485/2003	<b>Соус красный основной</b> (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,16	22,20	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка		
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>845,08</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
481/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет		
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка		
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриного с/м в/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка		
485/2003	<b>Соус красный основной</b> (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,16	22,20	варка		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка		
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>44,65</b>	<b>26,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1016,73</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (62.47)</b>									
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание		
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кв п/лр стакан (нмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,48</b>	<b>428,03</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (62.47)</b>									
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,82	6,98	88,24	444,00	выпекание		
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кв п/лр стакан (нмз))	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>11,98</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сойничева

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "Продукты Таиланд" (оригинал)

(структурная подразделения)



Меню (АЦ)  
13.12.2023

№ 7  
ЗАПУ ДАЕВА

2023 г.

Наименование и краткая характеристика блюда	Выход, г	Себестоимость, руб.	Цена реализации, руб.	Маркетинговая стоимость, руб.	Итого, руб.	Основной компонент
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>	140	7,49	14,89		138,00	нет
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	200	29,89	20,54	47,20	492,78	заправка
<b>Завтрак для 5-11 классов (238.06)</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	20016	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
<b>Завтрак для 1-4 классов (240.42)</b>	32,72	28,45	88,69		735,76	
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	140	2,38	7,49	14,89	138,00	нет
<b>Завтрак с повидлом</b>	230	35,33	24,34	53,95	580,09	заправка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
<b>Буд для 1-4 классов (259.17)</b>	20016	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	35,16	32,25	93,64		823,09	
<b>Буд для 5-11 классов (240.42)</b>	60	0,96	5,09	4,73	88,00	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
<b>Буд для 1-4 классов (240.42)</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочные
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	10	1,87	1,61		22,00	варка
<b>Буд для 5-11 классов (259.17)</b>	85	14,82	18,88	14,24	288,88	заправка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	160	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
<b>Буд для 1-4 классов (240.42)</b>	200	0,88	0,09	27,02	112,85	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	45	3,68	0,45	21,74	105,76	нет
<b>Буд для 5-11 классов (259.17)</b>	220	2,88	0,83	18,83	56,80	нет
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	28,85	37,10	120,00		644,88	
<b>Буд для 1-4 классов (240.42)</b>	100	1,50	8,48	7,83	118,33	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	240	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
<b>Буд для 5-11 классов (259.17)</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	молочные
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	10	1,87	1,61		22,00	варка
<b>Буд для 1-4 классов (240.42)</b>	110	18,49	24,65	15,85	354,38	заправка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
<b>Буд для 5-11 классов (259.17)</b>	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	238	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
<b>Буд для 1-4 классов (240.42)</b>	238	3,68	0,72	23,84	139,20	нет
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	34,72	47,49	143,72		1 172,71	
<b>Буд для 5-11 классов (259.17)</b>	100	8,42	12,50	82,76	384,00	заправка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	180/80	1,48	1,83	2,40	30,82	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	8,99	14,13	65,18		424,82	
<b>Буд для 1-4 классов (240.42)</b>	180	10,82	17,16	83,68	573,58	заправка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	160/80	1,48	1,83	2,40	30,82	варка
Молоко, сахар, сливки, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный	12,10	18,80	88,28		604,20	

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушачова

Меню (АЦ)  
16.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

№ 7

Л.М. Запрудаева

2023 г.

2023 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход в %	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,04</b>	<b>11,52</b>	<b>63,65</b>	<b>449,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,25</b>	<b>16,93</b>	<b>73,85</b>	<b>559,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,97	48,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,08</b>	<b>28,00</b>	<b>117,58</b>	<b>838,19</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
355/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	230	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,16</b>	<b>28,30</b>	<b>143,65</b>	<b>898,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
426/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (булочки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>12,82</b>	<b>16,82</b>	<b>65,77</b>	<b>466,02</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
426/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (булочки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,28	538,53	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,88</b>	<b>645,53</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

С.В. Курочкина



Утверждено:

Начальник отдела:

общественного питания

Н.А. Ушкова

2023 г.

Меню (AM)

11.12.2023

№ 7

САРАУЛДЭВА

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Жирность	Энерг. ценность	Особенная пищевая ценность	
295/2016	<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b> Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филае куриное сушеное, сыр, хлеб пшеничный)	90	15,43	9,60	12,03	200,23
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высокой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	6,10	43,00
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80
Итого:			25,78	16,38	59,94	635,97
299/2016	<b>Завтрак для 6-11 классов (236.06)</b> Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, соль, филае куриное сушеное, сыр, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,36	222,48
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высокой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	6,10	43,00
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90
Итого:		29,84	19,70	107,29	723,67	
617/2016	<b>Винегрет овощной</b> (картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,64	6,02	4,37	76,06
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свареный, морковь вареная, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	6,49	6,27	16,53	146,25
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филае куриное сушеное, сыр)	10	1,87	1,61		22,00
232/2006	Печенье по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, ваниль, соль, сливочное масло, помадная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00
305/2007	Рис припущенный (бульон куриный, морковь, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,60	148,02
164/2021	Овощи отварные (картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, соль)	60	1,60	1,30	6,00	37,50
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (ассорти фруктов, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,08	27,02	112,65
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	103,76
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90
Итого:		39,67	38,09	120,89	647,33	
232/2006	<b>Обед для 6-11 классов (269.17)</b> Винегрет овощной (картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свареный, морковь вареная, лук репчатый, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	8,49	6,27	16,63	148,25
289/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филае куриное сушеное, сыр)	10	1,87	1,61		22,00
232/2006	Печенье по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, ваниль, соль, помадная паста)	180	27,82	25,56	16,68	340,00
305/2007	Рис припущенный (бульон куриный, морковь, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,60	148,02
164/2021	Овощи отварные (картофель вареный, морковь вареная, капуста квашеная, лук репчатый, соль)	60	2,40	2,08	8,00	60,00
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (ассорти фруктов, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,65
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	28,88	141,00
	Хлеб ржано-пшеничный	20	2,65	0,63	16,83	86,90
Итого:		49,69	49,80	149,43	1193,02	
349/2016	<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b> Печенье (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, ваниль, соль, помадная паста)	100	7,60	18,00	66,00	461,00
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05
Итого:			8,00	18,20	84,10	634,05
349/2016	<b>Полдник для 6-11 классов (62.47)</b> Печенье (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, ваниль, соль, помадная паста)	160	11,40	27,00	69,00	661,50
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника замороженная, клубника, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05
Итого:		11,80	27,20	117,10	764,65	

Приятного аппетита!

Вместе с родителями  
Заведующий отделением:  
С.А. Садырбаева

С.В. Курочкина

Утверждено  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (АМ)  
12.12.2023

Согласовано:  
Директор МБОУ  
М.М. Запруднева

№ 7



Наименование и краткая характеристика блюда

№ блюда по меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход, г/порция	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной типовой продукт	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
268/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина сви, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, подливка белая)	200	20,64	10,63	18,67	тушение	
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	варка	
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,60	38,00	нет
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		26,21	11,62	69,09	470,97	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
482/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина сви, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, подливка белая)	200	20,64	10,65	19,67	239,47	тушение
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,60	38,00	нет
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		26,44	11,69	69,91	484,37	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
482/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,98	36,24	нет
36/2001	<b>Сваркольник без сметаны</b> (картофель свежий, картофель пюре, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина сви, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе курицы грудки сви, хлеб пшеничный)	80	18,86	7,35	7,40	178,40	варка
302/2007	<b>Капша трючевая расквашенная</b> (квашенная капуста, морковь, лук репчатый, соль)	160	8,73	7,83	39,67	280,64	варка
302/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня сви, картошка пюре, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		37,81	23,10	118,35	656,64	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
482/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,26	6,47	60,40	нет
36/2001	<b>Сваркольник без сметаны</b> (картофель свежий, картофель пюре, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	260	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина сви, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе курицы грудки сви, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,32	195,89	варка
302/2007	<b>Капша трючевая расквашенная</b> (квашенная капуста, морковь, лук репчатый, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
302/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня сви, картошка пюре, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31609-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		44,98	27,25	148,33	1039,67	
<b>Полдник для 1-4 классов (62,47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (осыпки овсян, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,39	46,98	222,08	выпекание
346/2016	<b>Компот из яблок-слив</b> (яблоки, сливы, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		4,51	2,40	62,48	290,53	
<b>Полдник для 5-11 классов (62,47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (осыпки овсян, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло сахар, соль, яичный порошок)	276	8,92	5,68	89,24	444,00	выпекание
346/2016	<b>Компот из яблок-слив</b> (яблоки, сливы, сахар)	390	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		9,10	5,00	104,94	512,50	

Приятного аппетита!

Исполнитель: Н.А. Сеlezнева  
Заведующий производством: С.Р. Курочкина

2023 г.



Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

№ 7

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
13.12.2023

МУМ ЗАРУДАЕВА

2023 г.

2023 г.

№ блюда до Сборку рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.26)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м/б/л)	200	17,08	16,08	41,06	352,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовый чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,33</b>	<b>17,16</b>	<b>88,77</b>	<b>572,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (238.08)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м/б/л)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовый чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,38</b>	<b>20,21</b>	<b>107,28</b>	<b>744,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (салошак зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеница, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м/б/л, хлеб пшеничный, яйцо в порошок)	90	30,92	20,60	25,00	316,48	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,38</b>	<b>39,36</b>	<b>109,53</b>	<b>679,09</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (салошак зелёный консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеница, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорочка куриное с/м/б/л, хлеб пшеничный, яйцо в порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	185,24	варка
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>62,03</b>	<b>46,82</b>	<b>131,70</b>	<b>1 020,68</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	68,00	481,00	нет
348/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	1,80	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,78</b>	<b>18,04</b>	<b>62,60</b>	<b>529,50</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
348/2016	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	1,80	68,50	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,58</b>	<b>27,04</b>	<b>116,60</b>	<b>760,00</b>	

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

СВ КУРОЧКИНА

Инженер-технолог:  
Заведующий производством:

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова  
16.12.2023 г.

**Меню (АМ)**  
16.12.2023



Согласовано:  
Директор МБОУ АУ  
С.И. ДАЕВА  
16.12.2023 г.

Наименование и краткая характеристика блюда

№ блюда по Сметке Расходу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход	Единица измерения	Углевод	Энерг. ценность в колл	Основной тепловой процесс		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>								
	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики без мясного фарша, масло растительное)</i>	180		2,40	21,58	выпекание		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимон, сахар, чай сессеел черный)</i>	200/167		0,13	0,02	варка		
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(клубника заморожен, клубника с/д, сахар)</i>	100		0,13	0,07	нет		
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>Итого:</i>	20		1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>			1,68	2,81	52,48	243,15	
	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики без мясного фарша, масло растительное)</i>	200		3,20			29,77	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимон, сахар, чай сессеел черный)</i>	200/167		0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(клубника заморожен, клубника с/д, сахар)</i>	100		0,13	0,07	29,88	116,67	нет
0	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>Итого:</i>	30		2,15	0,48	12,63	84,35	нет
	<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>			2,41	3,77	59,89	271,79	
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	80		0,74	0,08	6,89	49,02	нет
88/2016	<b>Ши из свежей капусты с картофелом</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, картофель паст, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, подсолнечное масло)</i>	260		1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/д, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10		2,00	0,98		16,80	варка
259/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/д, курдюк жирный, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)</i>	200		16,73	16,17	39,88	399,00	варка
1/1	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(клубника заморожен, сахар, сахар коллоидная с/д)</i>	200		1,00		31,76	170,00	варка
409/2008	<b>Хлеб пшеничный</b> <i>(пшеница пшеница, сахар, сахар коллоидная с/д)</i>	48		3,56	0,45	21,74	105,75	нет
318/6-	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>Итого:</i>	20		1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>			29,23	24,93	118,59	872,22	
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> <i>(морковь, сахар)</i>	100		1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2016	<b>Ши из свежей капусты с картофелом</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, картофель паст, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, подсолнечное масло)</i>	260		1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/д, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10		2,00	0,98		16,80	варка
259/2007	<b>Плов из говядины</b> <i>(говядина с/д, курдюк жирный, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, помидорная паста)</i>	200		19,73	18,17	39,88	399,00	варка
1/1	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(клубника заморожен, сахар, сахар коллоидная с/д)</i>	200		1,00		31,76	170,00	варка
409/2008	<b>Хлеб пшеничный</b> <i>(пшеница пшеница, сахар, сахар коллоидная с/д)</i>	270		4,74	0,67	23,88	141,00	нет
318/6-	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b> <i>Итого:</i>	220		2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>			32,33	25,49	136,83	883,05	
409/470	<b>Пирожки тыквеные с яблоками</b> <i>(пирожки тыквеные, яблоки растительное, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, соль, дрожжи, ванилин)</i>	100		3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
399/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> <i>(клубника заморожен, сахар, сахар коллоидная с/д)</i>	200		3,99	2,28	62,17	281,26	варка
	<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
409/470/2	<b>Пирожки тыквеные с яблоками</b> <i>(пирожки тыквеные, яблоки растительное, яйца пшеничные высшего сорта, сахар, соль, дрожжи, ванилин)</i>	275		5,97	3,82	70,80	357,80	выпекание
399/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> <i>(клубника заморожен, сахар, сахар коллоидная с/д)</i>	200				14,97	56,05	варка

**Приятного аппетита!**

Н.А. Сабитова  
С.В. Курочкина





Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Улякова

Меню (АМ)  
15.12.2023

2023 г.

№ 7

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	Рыбные палочки (место растительного, рыбное филе и филе минтая в панир см сою вареная бореллис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, место растительное, соль)	180	9,00	5,84	24,45	162,70	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,39	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,49	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:	<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>		<b>7,48</b>	<b>21,18</b>	<b>72,74</b>	<b>314,94</b>	
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	Рыбные палочки (место растительное, рыбное филе и филе минтая в панир см сою вареная бореллис 1/7)	шт	0,05	15,24	0,09	137,73	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, место растительное, соль)	180	9,80	7,01	29,34	195,24	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,82	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:	<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>		<b>9,39</b>	<b>23,43</b>	<b>82,71</b>	<b>381,07</b>	
49/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, место растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (свекла, морковь, капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, место растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	55,25	варка
298/2017	Птица отварная (птица разделанная, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
378/1994	Поджарка из птицы (птица разделанная, место растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное см)	100	28,98	12,08	6,47	238,72	жаренье
369/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, место растительное, соль)	150	9,60	5,91	35,91	219,34	варка
364/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня см, сахарная пшеничная, сахар)	200			14,97	66,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,78	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:	<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>		<b>39,66</b>	<b>29,41</b>	<b>101,95</b>	<b>328,38</b>	
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, место растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,88	83,93	нет
99/2007	Суп из овощей (свекла, морковь, капуста свежая, картофель свежий, лук репчатый, место растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,89	9,15	55,25	варка
298/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное см)	10	1,87	1,61		22,00	варка
378-1994	Поджарка из птицы (птица разделанная, место растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное см)	125	33,46	12,71	6,81	275,42	жаренье
399/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, место растительное, соль)	180	8,72	7,09	43,03	263,19	варка
364/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня см, сахарная пшеничная, сахар)	200			14,97	66,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	250	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	95,80	нет
Итого:	<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>		<b>81,60</b>	<b>32,82</b>	<b>129,81</b>	<b>1 022,88</b>	
Итого:	<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>		<b>100</b>	<b>18,00</b>	<b>69,00</b>	<b>461,00</b>	<b>1 нет</b>
Итого:	<b>Паченье</b>	200	1,00	22,40	90,00	90,00	нет
399/2016	Сок в ассортименте (Итого)	5,60	18,00	89,40	851,00	46,00	нет
Итого:	<b>Паченье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Итого:	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00	22,40	90,00	90,00	нет
Итого:	<b>Паченье</b>	12,40	27,00	121,40	761,50	46,00	нет

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

СВ КУРОЧКИНА

Засоборный процессингом



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
И.А. Ушкова  
18.12.2023 г.

**Меню (AM)**  
18.12.2023

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/х)	200	14,77	10,45	16,94	228,77	тушение
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	49,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай листовый черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		18,60	11,32	62,15	447,17		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/х)	276	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай листовый черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	49,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		36,81	15,73	72,35	657,93		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
83/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, мясо растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,87	48,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	230	6,95	2,79	15,38	106,00	варка
39/2012	<b>Минтай запеченный</b> (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
306/2007	<b>Рис с овощами</b> (горошек зеленый, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, помидоры)	150	3,50	15,48	35,11	293,92	варка
369/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кисель пшеничный, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		20,08	28,00	117,68	838,19		
<b>Обед для 5-11 классов (269.17)</b>							
83/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый, лук репчатый, мясо растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	6,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
306/2007	<b>Рис с овощами</b> (горошек зеленый, лук репчатый, мясо растительное, морковь, соль, помидоры)	160	3,50	15,48	35,11	293,92	варка
369/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кисель пшеничный, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	230	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Итого:		24,18	29,30	143,68	889,90		
<b>Полдник для 1-4 классов (62.47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (бублик белый, мясо пшеничное высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кисель пшеничный, сахар)	200		14,87	14,87	56,05	варка
Итого:			7,02	11,82	71,14	415,07	
<b>Полдник для 5-11 классов (62.47)</b>							
425/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (бублик белый, мясо пшеничное высшего сорта, сахар, соль)	160	10,54	17,73	84,28	539,53	выпекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кисель пшеничный, сахар)	260		14,97	14,97	56,05	варка
Итого:			10,54	17,73	99,25	594,58	

Приятного аппетита!

Миссия: обеспечить

Задачи: обеспечить

И.А. Ушкова

И.А. Ушкова

И.А. Ушкова

СВ Курочкина