

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)  
15.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У №7  
Алмураев И.М.

12.04 2024 г.

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валовый выход	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	8,33	14,33	14,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,2</b>	<b>21,49</b>	<b>101,11</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
461/2004	<b>Тефтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	9,64	16,94	17,44	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	24,23	25,07	107,93	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,55</b>	<b>30,61</b>	<b>118,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
17/2003	<b>Салат Бурячок /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,10	4,87	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	160	24,60	13,98	8,73	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	варка
ТИ 409/2004	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,55</b>	<b>30,61</b>	<b>118,29</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
17/2003	<b>Салат Бурячок /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,16	7,87	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	варка
ТИ 409/2004	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,02</b>	<b>37,43</b>	<b>143,89</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>						
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>75,40</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	нет
Ф	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сорокинова*  
*КА Федорова*

С.В. Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова  
16/04 2024 г.

Меню (О,АР)  
16.04.2024



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	БЖУ	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром.</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
182/2007	<b>Каша жидкая молочная из пшенной крупы с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,80	8,30	11,83	157,00	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400а ооо палитра, молоко, сахар)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
336/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200	3,80	3,60	15,08	111,00	варка
Ф	<b>Печенье</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/60	5,75	8,42	15,46	170,59	нет
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400а ооо палитра, молоко, сахар)	240	8,62	12,26	42,59	317,85	варка
336/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200	2,90	3,20	14,88	99,60	варка
Ф	<b>Печенье</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,28	4,08	8,28	75,00	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	95	13,81	13,53	12,04	224,70	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	100	2,42	3,17	26,20	142,90	варка
Пермь	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	24,00	95,00	0,13	0,30	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,10	6,80	13,80	123,00	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капустя свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	17,30	22,47	13,96	328,49	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	100	2,42	3,17	26,20	142,90	варка
Пермь	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	24,00	95,00	0,13	0,30	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (орожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,96	17,5	96,36	600	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (орожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	208,00	нет
	<b>Итого:</b>		17,18	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сорокинова*  
*Федорова*

В.В Сорокинова

КА Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
17.04.2024



Согласовано:  
Директор МБОУ(ОУ) №7  
Залудова И.И.  
15.04.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Издание	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	ГМО и БАД не используются	
							Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00		нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,37	19,80	34,62	393,00		запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67		нет
	<b>Итого:</b>		19,99	27,38	93,57	707,67		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00		нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80		запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67		нет
	<b>Итого:</b>		25,62	27,63	107,21	785,47		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02		нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25		варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90		кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77		тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85		варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75		нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80		нет
	<b>Итого:</b>		26,99	23,76	98,03	734,64		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85		нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25		варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90		кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93		тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85		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
	<b>Итого:</b>		39,54	31,82	120,46	954,56		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20		выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00		нет
	<b>Итого:</b>		4,98	2,28	69,60	315,20		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80		выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00		нет
	<b>Итого:</b>		6,97	3,42	93,20	427,80		

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)  
18.04.2024

16.04 2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	20	0,18	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,97	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,21</b>	<b>17,63</b>	<b>83,05</b>	<b>670,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	268,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,39</b>	<b>19,39</b>	<b>93,47</b>	<b>668,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
456/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,41	0,86	3,11	22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>50,06</b>	<b>39,72</b>	<b>136,73</b>	<b>1024,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (варошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
456/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,61	1,29	4,66	33,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	2/30	4,74	0,67	28,58	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	65,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>58,71</b>	<b>46,66</b>	<b>168,14</b>	<b>1237,94</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,66	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,06</b>	<b>340,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,98	88,24	444,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,52</b>	<b>12,36</b>	<b>97,64</b>	<b>662,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.И. Федорова

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

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

Меню (О,АР)  
19.04.2024

"19" 04 2024 г.



2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	18,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,87</b>	<b>13,28</b>	<b>76,74</b>	<b>475,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,20</b>	<b>18,86</b>	<b>76,75</b>	<b>517,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (всорошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
ТИ 409/2006	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	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,79</b>	<b>30,15</b>	<b>109,56</b>	<b>691,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (всорошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
ТИ 409/2006	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
	<b>Итого:</b>		<b>47,81</b>	<b>39,16</b>	<b>137,40</b>	<b>1 127,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,66</b>	<b>55,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Сороки*  
В.В. Сорокикова  
*Федорова*  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О)  
20.04.2024

№ 04 2024 г.

Согласовано:



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Блюда	Варка	Жары	Тушение	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м с/к)	200	17,06	16,09	41,08	352,00	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,30</b>	<b>18,57</b>	<b>81,43</b>	<b>564,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м с/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,35</b>	<b>21,82</b>	<b>99,94</b>	<b>736,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (ворошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	160	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,83	16,83	65,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,37</b>	<b>31,98</b>	<b>93,17</b>	<b>810,25</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (ворошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	199,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	78,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,78	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,64</b>	<b>42,58</b>	<b>120,10</b>	<b>1 076,57</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1998	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,80	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1998	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (АР)

18.04.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Рис	Макаронные изделия	Зверг. цветность, калл	Осевой тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
71/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40 нет
228/2017	Птица отварная с маслом (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, соль, цыплята бройлеры с/м)	95	21,91	22,94	0,27	295,50 варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25 варка
378/2016	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
	<b>Итого:</b>		<b>28,39</b>	<b>28,83</b>	<b>69,70</b>	<b>666,66</b>
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60 нет
228/2017	Птица отварная с маслом (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, соль, цыплята бройлеры с/м)	110	24,38	29,17	0,34	361,65 варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,78	24,53	164,70 варка
378/2016	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	220	3,60	0,40	19,32	94,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,77</b>	<b>36,10</b>	<b>77,83</b>	<b>773,66</b>
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70 нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 выпечка
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	316,46 выпечка
456/2003	Соус красный основной (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,41	0,86	3,11	22,00 варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	36,64	243,75 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	3,66	0,45	21,74	105,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	<b>Итого:</b>		<b>60,06</b>	<b>39,72</b>	<b>136,73</b>	<b>1024,88</b>
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50 нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 выпечка
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	353,64 выпечка
456/2003	Соус красный основной (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	76	0,62	1,29	4,66	33,00 варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50 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	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80 нет
	<b>Итого:</b>		<b>59,72</b>	<b>46,86</b>	<b>168,14</b>	<b>1237,94</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03 выпечка
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00 нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,92	5,96	89,24	444,00 выпечка
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00 нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,82</b>	<b>12,36</b>	<b>97,64</b>	<b>562,00</b>

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (АР)

20.04.2024



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/м)	200	17,08	18,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего черного)	200	1,54	1,83	9,36	58,00	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	42,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>23,30</b>	<b>18,57</b>	<b>81,43</b>	<b>554,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/м)	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай высшего черного)	200	1,54	1,83	9,36	58,00	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
<b>Итого:</b>			<b>34,36</b>	<b>21,82</b>	<b>99,94</b>	<b>738,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, павловый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	18,00	135,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	15,83	85,80	нет
<b>Итого:</b>			<b>42,08</b>	<b>47,13</b>	<b>92,89</b>	<b>991,57</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, павловый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,82	354,79	варка
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
<b>Итого:</b>			<b>48,28</b>	<b>58,53</b>	<b>113,12</b>	<b>1 221,38</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
<b>Итого:</b>			<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>46,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	275	19,58	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	13,92	128,60	кипячение
<b>Итого:</b>			<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С. Бороковикова*  
С. Бороковикова  
*К. А. Федорова*  
К. А. Федорова





Согласовано:

Директор МБОУ (А) - *И.И. Сидорова*  
2024 г.

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

Меню (АЦ)  
16.04.2024

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Составляющие				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Блюда	Жиры	Углеводы	Белки		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,36</b>	<b>33,74</b>	<b>109,99</b>	<b>832,98</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,21</b>	<b>35,09</b>	<b>108,25</b>	<b>837,32</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,31	0,08	12,33	54,72	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	268,61	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> Пермь (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	9,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,57</b>	<b>28,48</b>	<b>82,82</b>	<b>764,43</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> Пермь (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,96	0,63	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,66</b>	<b>38,34</b>	<b>183,34</b>	<b>1 088,06</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>86,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	150	10,62	17,16	93,89	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,49</b>	<b>779,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочикова

К.А. Федорова

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

Меню (АЦ)  
17.04.2024



Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ)  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Блюда	Выход	Технологические отходы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00 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
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00 варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	118,87 нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,28</b>	<b>24,18</b>	<b>89,95</b>	<b>706,15</b>
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00 нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,09	20,05	48,28	470,80 запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00 варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	118,87 нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,58</b>	<b>27,63</b>	<b>107,01</b>	<b>783,47</b>
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,08	3,84	85,02 нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,84	228,77 тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85 варка
ГОС 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	20,74	105,75 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90 нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,99</b>	<b>23,75</b>	<b>98,03</b>	<b>734,64</b>
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85 нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25 варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80 варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,83 тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85 варка
ГОС 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,84	139,20 нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,54</b>	<b>31,82</b>	<b>120,46</b>	<b>954,55</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</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
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00 нет
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80 выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00 нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокинова  
К.А. Федорова



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АЦ)  
19.04.2024

2024 г.

составлено:

Директор МБОУ (АУ) № 7

Сорокичева С.М.  
04 2024 г.

№ блюда по СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,81</b>	<b>13,25</b>	<b>78,54</b>	<b>473,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,14</b>	<b>18,86</b>	<b>78,55</b>	<b>515,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
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
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
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
	<b>Итого:</b>		<b>38,78</b>	<b>30,15</b>	<b>109,56</b>	<b>891,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
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
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
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
	<b>Итого:</b>		<b>47,61</b>	<b>39,16</b>	<b>137,40</b>	<b>1127,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,86</b>	<b>55,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	7,50	6,69	60,40	291,90	выпекание
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокичева  
С.М. Сорокичева  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (АЦ)  
20.04.2024



"12" 2024 г.

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Взвешивание	Жиры	Белки	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное, с/м б/к)	200	17,06	16,09	4,06	352,00	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	4,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		22,80	18,77	63,13	568,40	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное, с/м б/к)	276	28,88	19,07	54,74	500,88	варка
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	0,40	0,40	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	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		33,86	21,82	101,84	740,78	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (варошак зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		30,37	31,98	93,17	810,26	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (варошак зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	166,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,82	6,83	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		37,84	42,68	120,10	1076,57	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,88	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		20,40	12,80	45,34	378,88	
<b>Полдник для 5-11 классов (56.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	276	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,82	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		25,68	17,23	72,14	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова  
К.А. Федорова



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
15.04.2024

12.04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Энерг. ценность, ккал	Углеводы	Жиры	Белки	Соль	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	185	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,63	39,57	260,64	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,76</b>	<b>25,91</b>	<b>105,95</b>	<b>782,81</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,78</b>	<b>32,04</b>	<b>123,27</b>	<b>913,94</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262.44)</b>							
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	160	24,60	13,98	8,73	259,16	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	5,60	6,91	35,91	219,34	варка
ТИ 409/2006	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
	<b>Итого:</b>		<b>44,85</b>	<b>32,00</b>	<b>127,75</b>	<b>1030,79</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,82	8,16	7,87	111,77	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка
ТИ 409/2006	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
	<b>Итого:</b>		<b>63,14</b>	<b>38,11</b>	<b>155,24</b>	<b>1239,15</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сухофрукты сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,56</b>	<b>0,29</b>	<b>35,12</b>	<b>165,85</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сухофрукты сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>2,00</b>	<b>0,39</b>	<b>39,16</b>	<b>177,35</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тайм" (организация)

(структурное подразделение)



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

Меню (AM)  
16.04.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенный технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,16</b>	<b>44,89</b>	<b>88,04</b>	<b>866,32</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,52</b>	<b>65,19</b>	<b>101,60</b>	<b>1 037,18</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,08	12,33	54,72	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
208/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,58	23,67	-2,14	311,04	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,85	25,90	148,02	варка
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,37</b>	<b>38,11</b>	<b>83,43</b>	<b>811,67</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	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
208/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,88	423,68	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,41	6,92	46,62	266,43	варка
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
604/2021	Кисель с витаминами (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
	<b>Итого:</b>		<b>60,17</b>	<b>49,39</b>	<b>131,74</b>	<b>1 178,86</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
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
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,58</b>	<b>16,22</b>	<b>92,98</b>	<b>552,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (65.09)</b>							
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
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>12,36</b>	<b>24,17</b>	<b>124,39</b>	<b>765,02</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*С. В. Сорожковичева*  
С. В. Сорожковичева  
К. А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)

17.04.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		28,43	35,37	113,99	640,99	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,20	18,56	42,13	352,71	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		37,31	44,93	129,61	1 008,28	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,83	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		26,72	22,74	97,65	722,22	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		39,25	30,76	110,96	941,03	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		4,98	2,28	69,60	315,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Дорожников

К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
Общественного питания  
Н.А Ушакова  
18.04.2024 г.

Меню (AM)  
18.04.2024



БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда					Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,37</b>	<b>13,84</b>	<b>85,39</b>	<b>611,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
71/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,60	7,01	28,34	195,24	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой 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
	<b>Итого:</b>		<b>12,60</b>	<b>16,19</b>	<b>96,69</b>	<b>685,82</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный, яичный)	90	30,92	20,60	25,00	318,48	запекание
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная)	50	0,41	0,86	3,11	22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	280,64	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,93</b>	<b>40,18</b>	<b>137,21</b>	<b>1029,85</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,95	22,89	27,78	353,84	запекание
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная)	75	0,61	1,29	4,66	33,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	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	28,95	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>68,62</b>	<b>47,39</b>	<b>168,80</b>	<b>1246,31</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,46</b>	<b>2,38</b>	<b>61,08</b>	<b>284,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,05</b>	<b>5,98</b>	<b>103,44</b>	<b>506,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

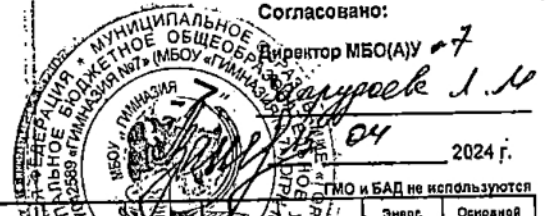


Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
19.04.2024

2024 г.



ТМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	11,42	2,74	227,46 тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00 варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80 нет
	<b>Итого:</b>		19,88	18,19	50,65	449,86
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24 тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00 варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80 нет
	<b>Итого:</b>		28,68	26,63	55,79	571,14
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль)	60	0,84	8,02	4,37	75,08 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, яичный порошок)	260	8,95	2,78	16,38	106,00 варка
284/2017	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	210	19,43	17,43	38,49	379,91 запекание
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00 варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,46	21,74	105,75 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,80 нет
	<b>Итого:</b>		33,21	27,00	119,16	873,82
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10 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, яичный порошок)	260	8,95	2,78	16,38	106,00 варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	280	28,25	23,75	47,54	608,91 запекание
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00 варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,89	0,63	16,83	85,80 нет
	<b>Итого:</b>		45,20	37,87	147,78	1 134,81
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>						
408/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,30	3,84	40,92	222,00 выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
	<b>Итого:</b>		8,37	3,86	55,92	282,00
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
408/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	281,80 выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка
	<b>Итого:</b>		7,57	6,71	65,40	341,80

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (AM)  
20.04.2024

2024 г.



Одобрено:  
Директор МБQ(A)У  
20.04.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда				Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <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
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	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>21,83</b>	<b>18,96</b>	<b>87,07</b>	<b>568,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м)</i>	275	28,88	19,07	64,74	500,88	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,86</b>	<b>20,01</b>	<b>105,58</b>	<b>740,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(овощи зеленые консервированные, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	116,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	160	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	160	3,00	5,84	24,46	162,70	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	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>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,29</b>	<b>31,35</b>	<b>108,48</b>	<b>857,45</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(овощи зеленые консервированные, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	166,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,60	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	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
	<b>Итого:</b>		<b>37,32</b>	<b>42,66</b>	<b>130,23</b>	<b>1 109,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	190	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
ТИ 408/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,60</b>	<b>7,80</b>	<b>67,50</b>	<b>441,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	19,66	10,48	62,32	422,2	выпекание
ТИ 408/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>20,66</b>	<b>10,48</b>	<b>94,08</b>	<b>592,20</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сердюк  
К.А. Федорова