

Суб.

Утверждено:
Начальник отдела
общественных
заказов

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
25.12.2023.Согласовано
Директор
МБОУ (АУ)

№ 7

За период с 12

2023



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не входят в состав					Основно и теплого
		Витамины и минералы	Жиры	Углево- ды	Энерг. ценност ь, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	19,21	23,38	13,35	335,00	закусочная
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	4,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,37	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,49	30,77	85,60	716,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	28,40	15,49	388,00	закусочная
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 высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	6,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,22	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	94,03	630,04	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
87/2015	Винегрет овощной (вареные овощи консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,08	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (вареные овощи, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (мясо растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	закусочная
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (листья лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	125,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,57	37,28	148,68	1076,41	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
87/2015	Винегрет овощной (вареные овощи консервированные, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	129,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (вареные овощи, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (мясо растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,55	23,17	22,76	383,47	закусочная
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
158/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	9,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (листья лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,08	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,20	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	15,83	85,80	нет
	Итого:		43,23	45,83	172,74	1293,37	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
389/2015	Печенье	100	7,80	18,00	88,00	481,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1	0	22,4	90	нет
	Итого:		8,8	18,00	110,40	571,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
389/2015	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Сок в ассортименте	200	1	0	22,4	90	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

Исполнитель заказа:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заступающий производством:

С.В. Сороковикова
 КА Федорова
 СВ Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
26.12.2023



Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

№ 7

Д.А.РУДАЕВА

2023 г.

"26" 12 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углево-ды	Энерг. ценнос-ть	Основно й теплово
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1150	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,86	23,54	77,01	592,14	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	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
	Итого:		36,10	23,30	68,16	632,02	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
456/2003	Соус красный основной (пшеничный 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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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
	Итого:		37,71	24,40	112,83	845,08	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
456/2003	Соус красный основной (пшеничный 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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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
	Итого:		44,65	28,27	138,63	1 016,73	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, валь, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	208,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,68	428,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

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

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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
27.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

№ 7

М.М. ЗАПРУДАЕВА

14 12 2023 г.

12 2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/157	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
	Итого:		8,50	10,84	69,16	409,82	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/157	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
	Итого:		11,56	14,61	73,37	473,36	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
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	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,35	26,56	117,14	889,32	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	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
	Итого:		41,20	35,71	160,56	1 138,82	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,88	2,29	47,20	225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	66,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/470/20	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О)
28.12.2023**

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

25.12.2023 № 7

О.А. Прудаева

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора борелис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,79	19,91	65,93	477,39	
Завтрак для 6-11 классов (236.06)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо верора борелис 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	24,59	164,70	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,63	21,94	74,85	637,33	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,08	4,07	65,52	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено 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
406/14	Сердце в соусе (пшено лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,81	22,70	96,79	735,06	
Обед для 6-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,76	109,62	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшено 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
406/14	Сердце в соусе (пшено лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
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	56,05	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
	Итого:		50,98	29,52	120,72	938,30	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
06/467/201	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
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		6,70	3,84	69,02	295,05	
Полдник для 6-11 классов (52.47)							
06/467/201	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
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		7,90	6,89	68,50	364,95	

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова
СВ КУРОЧКИНА

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
29.12.2023

"14" 12 2023 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

№ 7
И.И. КУРУДАЕВА
12
2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.28)							
19/455/200	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	110	10,83	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/1677	0,13	0,02	15,20	62,00	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
	Итого:		24,36	14,48	86,41	620,91	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
19/455/200	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	150	13,78	9,87	15,28	204,64	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/1677	0,13	0,02	15,20	62,00	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
	Итого:		30,18	17,02	112,68	739,04	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,98	55,68	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мякоть порошковая)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
376/1996	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
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, ваниль, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,18	35,17	119,42	982,11	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мякоть порошковая)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,48	12,71	6,61	275,42	жаренье
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
349/2007	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,29	41,92	145,59	1176,52	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	481,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	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!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муртаева

К.А. Федорова

С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АР)
28.12.2023**



Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

2023 г.

"28" 12 2023 г.

ТМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
288/2007	Птица отварная (павловский лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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
	Итого:		34,42	19,44	66,21	581,08	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
288/2007	Птица отварная (павловский лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, Масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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
	Итого:		35,61	29,08	75,03	706,45	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат Школьный (огорочки зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, павловский 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
406/14	Сердце в соусе (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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
	Итого:		38,81	22,70	95,79	736,06	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат Школьный (огорочки зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, павловский 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
406/14	Сердце в соусе (павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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
	Итого:		49,86	28,62	115,43	904,61	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
06/467/201	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
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		6,70	3,84	59,02	295,05	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/467/201	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
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:		7,90	6,89	68,50	364,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

 К.А. Федорова



Утверждено:
Начальник отдела
общественного
питания
Н.А. Ушакова
25.12.2023 г.

Меню (АЦ)
25.12.2023

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ)
25.12.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	г/мл в блюде используется			Углево- ды	Жиры	Энерг. ценность к.ккал	Основной ингредиент
		Белки	Углево- ды	Жиры				
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
209/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)			25,39	10,35	335,00	запекание	
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	8,51	4,51	26,44	108,45	варка	
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет	
	Итого:			22,99	30,97	87,50	723,85	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
209/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,48	388,00	запекание	
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	8,81	5,41	31,73	202,14	варка	
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,60	47,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2120	3,00	0,40	19,32	94,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:			27,61	35,65	92,73	834,04	
Обед для 1-4 классов (240.42)								
87/2018	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	8,02	4,37	75,00	варка	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный 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 окорота куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка	
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,00	17,55	20,47	287,20	запекание	
309/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка	
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка	
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка	
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	29,85	101,60	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,50	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет	
	Итого:			34,37	37,83	148,86	1 076,41	
Обед для 5-11 классов (259.17)								
87/2018	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 лущенный 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	1,07	1,81		22,00	варка	
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,17	22,78	353,47	запекание	
309/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка	
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка	
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка	
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	29,85	101,60	нет	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2130	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2120	2,80	0,63	18,83	85,60	нет	
	Итого:			40,23	48,83	172,74	1 293,37	
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
	Печенье	100	7,80	18,00	65,00	451,00	нет	
389/2018	Сок в ассортименте	200	1	0	22,4	90	нет	
	Итого:			8,80	18,00	88,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет	
389/2018	Сок в ассортименте	200	1	0	22,4	90	нет	
	Итого:			12,40	27,00	121,40	781,50	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокина
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)

26.12.2023

"22" 12 2023 г.



Утверждено:

Директор МБОУ (А)У

В.В. Сорокикова
К.А. Федорова

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энерг. ценность, ккал	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	2/10	6,11	10,72	32,38	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	варка
339/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		16,86	23,54	77,01	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		36,10	23,30	68,16	632,02
Обед для 1-4 классов (240.42)						
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		37,71	24,40	112,83	845,08
Обед для 5-11 классов (259.17)						
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	нет
	Итого:		44,65	28,27	139,63	1 015,73
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
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	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 ка п/лр стакан /млз)	200	6,54	5,00	33,60	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,46	428,03
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 ка п/лр стакан /млз)	200	6,54	5,00	33,60	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А.Ушакова

Меню (АМ)
25.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

В.В.Фадорова
25.12.2023 г.

№ блюда по Сборнику, рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Балки	Жиры	Углево- ды	Энерг. ценнос- ть	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	9,60	12,03	200,23	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	8,60	6,91	35,91	219,34	варка
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,00	0,20	8,10	43,03	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	1,30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		25,78	16,38	93,94	615,97	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,30	222,45	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	0,72	7,09	43,06	269,10	варка
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,00	0,20	8,10	43,03	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	10,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,60	нет
	Итого:		29,84	18,70	107,29	728,67	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2016	Винегрет овощной (яйричек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,05	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (яйричек зеленый 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 окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (мясо растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	250,80	жаренье
303/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,05	25,90	148,02	варка
158/2021/14-РМ	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,36	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		31,64	32,33	129,41	952,12	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2016	Винегрет овощной (яйричек 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 (яйричек зеленый 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	1,81		22,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (мясо растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	100	16,00	14,92	22,70	208,87	жаренье
303/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	100	2,45	3,05	25,90	148,02	варка
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,08	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	10,93	85,90	нет
	Итого:		37,47	39,15	163,28	1131,68	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
а	Печенье	100	7,60	18,00	68,00	491,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	18,00	84,40	581,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ф	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!

Посетитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заказующий производителем:

В.В.Фадорова

К.А.Фадорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
26.12.2023

"22" 12 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	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
	Итого:		25,21	11,52	66,08	470,87	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47	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
	Итого:		26,44	11,59	69,91	494,37	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,91	23,10	118,35	858,84	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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
	Итого:		44,88	27,25	145,33	1 030,87	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
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	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		4,51	2,40	62,46	290,53	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	6,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		9,10	6,00	104,84	512,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания:

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
27.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

" 14 " 2023 г.

2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	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
	Итого:		1,69	2,81	62,48	243,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки, масло растительное)	200		3,20		28,77	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	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 (хлеб ржаной)	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		2,41	3,77	66,69	271,79	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,08	6,89	49,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	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
	Итого:		29,10	25,56	116,69	877,42	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	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	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,20	26,12	136,93	988,25	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
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
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		3,98	2,28	62,17	281,25	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
06/470/201	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
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	Итого:		5,97	3,42	85,77	393,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Г.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)
28.12.2023



2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда				ГМО и БАД не используются		Основной тепловой процесс
		г	шт	мл	л	Углеводы,	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борелис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание	
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка	
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вессоид черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
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	
	Итого:		7,72	20,96	69,94	502,84		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора борелис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание	
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка	
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вессоид черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
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	
	Итого:		9,55	23,20	79,66	567,87		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
406/1ч	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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	
	Итого:		38,90	24,10	105,26	785,96		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
39/2007	Салат Школьный (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
406/1ч	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение	
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,72	7,09	43,08	263,19	варка	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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	
	Итого:		51,08	31,20	132,08	999,35		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
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	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
	Итого:		6,70	3,84	59,02	295,05		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
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	
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка	
	Итого:		7,90	6,89	68,50	364,95		

Приятного аппетита!

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

В/В Сорокикова
К.А. Федорова