

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

Меню (О)  
26.02.2024



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валовый расход	Материалы	Углеводы, г/100г	Жиры, г/100г	Белки, г/100г	Способ приготовления
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
298/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/к б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00		запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	169,45		варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00		нет
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>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
294/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/к б/к, хлеб пшеничный)	100/10	18,76	23,64	14,55	346,39		запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14		варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00		нет
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>31,37</b>	<b>29,99</b>	<b>97,12</b>	<b>785,48</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,08	13,72	111,18		тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ луковый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	6,49	5,27	16,53	148,25		варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/к)	10	1,87	1,61		22,00		варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	109,73		запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,70	4,88	38,89	214,10		варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05		варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,46	21,74	105,75		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,07</b>	<b>24,54</b>	<b>142,04</b>	<b>928,65</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,67	185,30		тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ луковый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	250	6,49	5,27	16,53	148,25		варка
268/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/к)	10	1,87	1,61		22,00		варка
230/2015	Минтай жареный (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,58	150,00		запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	4,44	5,83	46,67	259,91		варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05		варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,89	0,83	16,83	85,80		нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,82</b>	<b>16,71</b>	<b>173,70</b>	<b>1.163,91</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (борок соевый, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07		выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00		нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (борок соевый, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83		выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00		нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова  
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,АР,АЦ)  
27.02.2024



Согласовано:  
Директор МБОУ  
№ 7  
Ю.Е.ВА

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование в краткой характеристике блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной пищевой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (169,27)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
16/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	8,11	10,72	32,38	251,00	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао-напиток с витаминными, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
339/2016	<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	14,43	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,85</b>	<b>20,87</b>	<b>79,77</b>	<b>583,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,98	14,82	286,69	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	190	3,43	5,16	27,82	170,82	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао-напиток с витаминными, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
339/2016	<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	18,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,55</b>	<b>33,21</b>	<b>94,68</b>	<b>829,31</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	8,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		18,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	80	18,85	7,35	7,40	179,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,89	38,64	243,76	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминными)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,58</b>	<b>24,35</b>	<b>93,28</b>	<b>748,03</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	8,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		18,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,89	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,60	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминными)	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,62</b>	<b>28,22</b>	<b>120,08</b>	<b>918,88</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (65,09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,38	52,79	283,84	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай в пакетиках черный)	200	1,54	1,63	9,36	55,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,58</b>	<b>4,99</b>	<b>62,15</b>	<b>338,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (65,09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай в пакетиках черный)	200	1,54	1,63	9,36	55,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,59</b>	<b>6,73</b>	<b>88,45</b>	<b>450,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина  
В.В. Сорокина  
К.А. Федорова  
С.В. Курочкина



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервисТайм" (организатор)

(структурное подразделение)



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ) № 7  
Иванов И.И.

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

Меню (О, АР, АЦ)  
28.02.2024

21.02.2024 г.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
<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)	160	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание		
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>19,61</b>	<b>22,62</b>	<b>64,94</b>	<b>666,78</b>			
<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	139,00	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		
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>25,56</b>	<b>27,63</b>	<b>107,01</b>	<b>783,47</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка		
89/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	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	квашивание		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,50	25,00	318,46	запекание		
166/2021 Пермя	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	68,21	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (клубника замороженная, 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>		<b>50,68</b>	<b>39,38</b>	<b>108,12</b>	<b>910,24</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
38/2007	<b>Салат Школьный</b> (огорошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла)	100	1,46	8,48	6,78	109,82	варка		
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	квашивание		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание		
166/2021 Пермя	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	9,50	5,99	6,14	117,95	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (клубника замороженная, 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>		<b>68,26</b>	<b>46,40</b>	<b>128,98</b>	<b>1 098,01</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
479 с/пр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (булочки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание		
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	5,40	9,40	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>14,02</b>	<b>18,90</b>	<b>72,16</b>	<b>512,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
479 с/пр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (булочки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный	2/75	10,62	17,16	83,88	573,58	выпекание		
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	5,40	9,40	118,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>16,22</b>	<b>23,56</b>	<b>103,28</b>	<b>691,58</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороговикова  
КА Федорова  
СВ Курочкина

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

29.02.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используется					Детской пищевой продукции
		Выход (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)	Белки (г)	Энергетическая ценность (ккал)	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	160		2,40		21,68	выпекание
616/2004	<b>Соус шоколадный</b> (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87	77,39	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,48</b>	<b>15,25</b>	<b>71,09</b>	<b>481,68</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,98	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	200		3,20		28,77	выпекание
616/2004	<b>Соус шоколадный</b> (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	60	2,85	2,68	23,12	128,97	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай зеленый черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	82,00	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,03</b>	<b>20,23</b>	<b>84,55</b>	<b>698,03</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкочина
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (печеное сердце, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/76	23,41	6,29	9,18	172,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,61	4,51	26,44	168,46	варка
ТИ 408/2006	<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	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,82</b>	<b>18,74</b>	<b>114,08</b>	<b>819,33</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,08	0,17	6,52	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкочина
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (печеное сердце, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/76	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	6,41	31,73	202,14	варка
ТИ 408/2006	<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>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,82</b>	<b>22,21</b>	<b>139,70</b>	<b>984,43</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/4672 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	6,30	3,64	40,82	222,00	выпекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,70</b>	<b>3,84</b>	<b>58,92</b>	<b>295,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/4672 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2/76	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,90</b>	<b>6,89</b>	<b>68,50</b>	<b>364,95</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова

СВ К ВОЛЧКИНА





Согласовано:  
Директор  
МБОУ АУ

№ 7

Утверждено  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)  
01.03.2024

2024 г.

Утверждено

№ 02

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,04</b>	<b>19,93</b>	<b>80,30</b>	<b>682,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	13,00	12,46	15,95	229,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, т.п.)</i>	160	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,82</b>	<b>19,19</b>	<b>92,10</b>	<b>637,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	1,01	2,50	5,00	45,79	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
281/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м с/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,01</b>	<b>22,14</b>	<b>108,67</b>	<b>709,49</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
281/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м с/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,12</b>	<b>27,32</b>	<b>139,23</b>	<b>987,72</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
488/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мясной порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>7,28</b>	<b>56,80</b>	<b>332,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
488/470/2 016	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мясной порошок)</i>	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>8,42</b>	<b>80,40</b>	<b>444,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

КА Федорова

СВ КУРОЧКИНА

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р,АЦ)  
02.03.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ) В.В. Сорокикова  
2024 г.



21.02.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход, блюдо	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, циплика бройлеры с/м)		14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>11,52</b>	<b>63,85</b>	<b>481,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, циплика бройлеры с/м)	76/200	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,31</b>	<b>15,93</b>	<b>74,05</b>	<b>551,83</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	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
88/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, морковь свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
289/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/с)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	20,50	12,35	9,70	232,96	запекание
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2018	<b>Кисель из кураги</b> (кисель лимонный, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,23</b>	<b>25,55</b>	<b>102,04</b>	<b>604,23</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
88/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель свежий, морковь свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
289/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/с)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	22,80	17,39	10,82	292,09	запекание
127/2016	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2018	<b>Кисель из кураги</b> (кисель лимонный, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	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	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,37</b>	<b>32,40</b>	<b>137,35</b>	<b>1 058,38</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
373/336/2 016	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, лимонный порошок)	шт	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,61</b>	<b>2,66</b>	<b>34,90</b>	<b>205,37</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
373/336/2 016	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курага, сахар, творог, яблоки, лимонный порошок)	160	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>16,64</b>	<b>3,17</b>	<b>47,67</b>	<b>280,05</b>	

Приятного аппетита!

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

В.В. Сорокикова  
КА Федорова  
СВ Курочкина





Согласовано:  
Директор  
МБОУ № 7

*[Signature]*  
2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)  
26.02.2024

*[Signature]*  
2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Блюдо блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
295/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/К, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	9,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<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>23,48</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>718,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
294/2007	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> <i>(мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/К, хлеб пшеничный)</i>	100/10	18,78	23,84	14,55	348,39	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	9,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,37</b>	<b>29,99</b>	<b>97,12</b>	<b>788,43</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	60	1,42	0,08	13,72	111,18	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(бобок тушёный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, морковь, масло растительное)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, пшено, лук репчатый, морковь, соль)</i>	80	27,13	23,27	0,58	318,32	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,80	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,07</b>	<b>24,54</b>	<b>142,04</b>	<b>828,55</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
76/2007	<b>Икра свекольная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(бобок тушёный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, морковь, масло растительное)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, пшено, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
305/2007	<b>Рис припущенный</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,87	258,91	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,80	нет
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	2,88	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,82</b>	<b>16,71</b>	<b>173,70</b>	<b>1183,91</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

*[Signature]* В.В. Сорокикова  
*[Signature]* К.А. Федорова  
*[Signature]* С.В. Курочкина

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АР)  
01.03.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

№ 7  
26.02.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Всего блюд	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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>29,83</b>	<b>27,58</b>	<b>71,29</b>	<b>680,95</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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	18,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,02</b>	<b>37,31</b>	<b>61,90</b>	<b>823,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,50	5,00	48,79	нет
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)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/п)	200	17,06	16,08	41,06	352,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,01</b>	<b>22,14</b>	<b>106,67</b>	<b>709,49</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
63/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
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)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/п)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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	2,88	0,63	16,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,12</b>	<b>27,32</b>	<b>139,23</b>	<b>867,72</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/470	<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
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>9,78</b>	<b>7,28</b>	<b>66,80</b>	<b>332,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/470/2015	<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
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>11,77</b>	<b>8,42</b>	<b>80,40</b>	<b>444,80</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова  
КА Федорова  
С.В. Курочкина



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)  
26.02.2024

2024 г.



Согласовано:  
Директор  
МБОУ №7

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Единица измерения	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенности технологического процесса
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
295/2018	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,68</b>	<b>30,97</b>	<b>87,50</b>	<b>723,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
294/2007	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м бл, хлеб пшеничный)	100/10	18,76	23,64	14,55	348,39	запекание
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<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	18,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,28</b>	<b>28,47</b>	<b>97,71</b>	<b>743,31</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
78/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,08	13,72	111,18	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,26	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2018	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/м с/м)	80	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
308/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,70	4,66	38,89	214,10	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,07</b>	<b>24,54</b>	<b>142,04</b>	<b>628,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
78/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (картофель сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,26	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2018	<b>Минтай жареный</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/м с/м)	100	16,92		2,88	150,00	запекание
308/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,63	46,67	256,91	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,36	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,82</b>	<b>16,71</b>	<b>173,70</b>	<b>1163,91</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/40817-2018	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи порошок)	2/76	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Деловой специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Серожикина

КА Федорова

СВ Курочкина

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)

29.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ «АУ № 7  
РУДАЕВА.

26.

2024 г.



ГМО в ВАР не используется

№ блюда по Общедокументации	Наименование и краткое описание блюда	Единица	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенности пищевой ценности
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замес, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпеченное
616/2004	<b>Соус шоколадный</b> (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка
378/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай сортовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,39</b>	<b>16,25</b>	<b>70,89</b>	<b>478,66</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замес, масло растительное)	200		3,20		28,77	выпеченное
616/2004	<b>Соус шоколадный</b> (какао порошок, молоко сгущенное, сахар)	50	2,65	2,69	23,12	128,97	варка
378/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай сортовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
☉	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,57</b>	<b>20,23</b>	<b>64,35</b>	<b>692,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
86/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
☉	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкое
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (лаварный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, повидло)	76/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТН	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь замороженная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,02</b>	<b>18,74</b>	<b>114,03</b>	<b>819,33</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	6,52	30,90	нет
86/2007	<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
☉	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жидкое
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
408/14	<b>Сердце в соусе</b> (лаварный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, повидло)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТН	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь замороженная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,88	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>61,82</b>	<b>22,21</b>	<b>139,70</b>	<b>994,43</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (65.09)</b>							
408/457/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, куриный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпеченное
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,70</b>	<b>3,84</b>	<b>57,02</b>	<b>295,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (65.09)</b>							
408/457/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, куриный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпеченное
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,90</b>	<b>6,89</b>	<b>66,50</b>	<b>364,95</b>	

Приятного аппетита!

Назначение: \_\_\_\_\_

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

Заседующий кредитным комитетом: \_\_\_\_\_

В.В. Сориковикова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АЦ)  
01.03.2024



Согласовано:  
Директор  
И.Ю. ДАВЫДОВА

№ 7  
2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Весовой состав блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>		20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)		100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)		160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)		200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>			18,56	20,13	82,00	686,65	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>		30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)		110	13,00	12,46	16,68	229,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)		180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)		200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>			22,42	19,39	83,80	641,80	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)		60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)		250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/д)		200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)		200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>		45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>			30,01	22,14	108,57	709,49	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)		100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)		250	6,95	2,78	15,38	108,00	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/д)		278	26,68	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)		200			14,97	56,05	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>			43,12	27,32	139,23	967,72	
<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, мясной порошок)		100	3,88	2,28	47,20	225,20	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>		200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>			9,78	7,28	56,80	332,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
406/470/2018	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, мясной порошок)		2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>		200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>			11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)  
А. ПРУДАЕВА

*Handwritten signature*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
28.02.2024

2024 г.

28.02.2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло 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	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,69</b>	<b>14,98</b>	<b>64,48</b>	<b>585,08</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
296/2016	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	10,67	13,38	222,47	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло растительное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2016	Чай с сахаром (сахар, чай зеленый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,80	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,73</b>	<b>17,02</b>	<b>65,93</b>	<b>664,61</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (свинок тушеный сухой, картофель свежий, гороховый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Грица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	Минтай жареный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,47	9,38	3,77	109,73	запекание
309/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,68	5,77	38,85	222,02	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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>20,31</b>	<b>23,05</b>	<b>121,13</b>	<b>634,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,67	165,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (свинок тушеный сухой, картофель свежий, гороховый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Грица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	Минтай жареный (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,92		2,88	150,00	запекание
309/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло растительное, соль)	180	4,41	6,92	48,82	266,43	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,08</b>	<b>18,40</b>	<b>152,79</b>	<b>1 071,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пшеничная мука, капуста свежая, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо куриное)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет
389/2018	<b>Итого:</b>		<b>6,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пшеничная мука, капуста свежая, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо куриное)	2/76	7,50	5,40	41,54	244,83	выпекание
389/2018	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	80,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-педагог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

В.В. Сороковикова

КА Федорова

СВ КУРОЧКИНА

*Handwritten signatures*



Общество с ограниченной ответственностью "Просвещение Таймыр"

(организация)  
(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
27.02.2024

2024 г.



Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

ПРУ ДА ГВА

26.02.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,01	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	160	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Г.С.С. 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>23,32</b>	<b>20,29</b>	<b>65,50</b>	<b>623,11</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	Котлеты школьные (говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,25	14,22	13,88	254,69	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,44	195,24	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Г.С.С. 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>26,35</b>	<b>22,37</b>	<b>95,78</b>	<b>693,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	9,88	36,24	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, петрушка лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,08	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	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 (петрушка лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	150	8,73	7,53	39,57	260,84	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
Г.С.С. 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	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>36,20</b>	<b>23,92</b>	<b>101,95</b>	<b>781,99</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
36/2001	Свекольник без сметаны (картофель свежий, петрушка лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	2,43	4,47	17,79	121,08	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	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 (петрушка 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 растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
Г.С.С. 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,76	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,17</b>	<b>28,07</b>	<b>128,93</b>	<b>658,01</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Г.Т.К.	Ватрушка с вишней (блинчики с/м, брусничное масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,11</b>	<b>3,38</b>	<b>67,79</b>	<b>323,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Г.Т.К.	Ватрушка с вишней (блинчики с/м, брусничное масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	276	9,05	5,10	79,09	399,78	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,12</b>	<b>5,12</b>	<b>94,09</b>	<b>459,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог

Ведущий специалист отдела бухгалтерии

Заведующий производством

В.В. Сороганикова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

22.02.2024 г.

Меню (АМ)  
28.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)  
№ 7  
г. ПЕТЕРГОФ

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГОСТ					Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Особенной технологии процесс
		№	Дата	Титр	Титр	Титр			
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
288/2007	<b>Птица отварная</b> (пловый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	80	21,89	19,83	0,23	258,13	варка		
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло растительное, соль)	150	3,99	5,81	42,18	237,01	варка		
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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>29,88</b>	<b>25,38</b>	<b>109,18</b>	<b>785,21</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
288/2007	<b>Птица отварная</b> (пловый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	24,34	20,93	0,26	287,02	варка		
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,18	257,40	варка		
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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>33,87</b>	<b>27,46</b>	<b>119,02</b>	<b>857,99</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (262.44)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,87	5,08	4,07	65,62	варка		
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, сметана (жирная))	250	1,77	4,95	7,90	89,76	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	26,00	318,48	запекание		
169/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	7,92	4,99	6,12	98,21	варка		
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>50,43</b>	<b>38,38</b>	<b>107,67</b>	<b>898,34</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка		
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, сметана (жирная))	250	1,77	4,95	7,90	89,76	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание		
169/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка		
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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	3,68	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>68,01</b>	<b>45,40</b>	<b>128,64</b>	<b>1086,11</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,06	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>24,77</b>	<b>105,06</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	180	0,60	0,60	14,70	70,50	нет		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,06	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>0,60</b>	<b>0,60</b>	<b>29,67</b>	<b>128,56</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заедующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

С.В. КУРОЧКИНА

*Собор*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (АМ)  
29.02.2024

2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

№ 7  
2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Видовой код блюда	Блюда	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Остатков тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								Жиры	Углеводы
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м в/к, хлеб пшеничный)	90	15,47	6,03	7,40	160,06	варка		
ТТК	<b>Каша гречневая с морковью и луком</b> (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	160	7,98	11,36	34,34	269,43	варка		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшего черного)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	8,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>28,39</b>	<b>18,63</b>	<b>94,48</b>	<b>695,39</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе окорока куриное с/м в/к, хлеб пшеничный)	100	17,19	6,70	8,22	168,72	варка		
ТТК	<b>Каша гречневая с морковью и луком</b> (крупа гречневая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	160	8,84	13,63	41,21	323,30	варка		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай высшего черного)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	8,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>32,31</b>	<b>21,63</b>	<b>108,39</b>	<b>767,38</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет		
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки 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		
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (пшеничный 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		
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	150	6,60	5,91	35,91	218,34	варка		
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>39,67</b>	<b>19,14</b>	<b>123,09</b>	<b>868,32</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
69/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	6,52	39,90	нет		
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки 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		
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение		
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло растительное, соль)	160	6,72	7,09	43,08	263,19	варка		
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>61,69</b>	<b>22,89</b>	<b>160,61</b>	<b>1043,58</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
409/48712 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	100	6,30	3,64	40,82	222,00	выпекание		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>6,70</b>	<b>3,84</b>	<b>68,92</b>	<b>295,05</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
409/48712 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>7,80</b>	<b>6,89</b>	<b>68,50</b>	<b>364,95</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сароховикова

КА Федорова

СВ Курочкина



Согласовано:  
Директор  
МБОУ АУ 7

*Вашин*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АМ)  
01.03.2024

2024 г.

26.02

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
234/2018	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	90	2,96	6,90	12,95	125,08	запекание		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>10,89</b>	<b>13,64</b>	<b>83,91</b>	<b>507,98</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
234/2018	Биточки рыбные из минтая (масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	9,29	8,00	14,39	143,09	запекание		
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	9,60	7,01	29,34	195,24	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	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>13,13</b>	<b>15,98</b>	<b>85,32</b>	<b>582,42</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,50	5,00	48,79	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лук репчатый, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
281/2007	Плов из птицы (курица разделанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриного с/м 5/1)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	66,05	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>30,01</b>	<b>22,14</b>	<b>106,57</b>	<b>709,48</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет		
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лук репчатый, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
281/2007	Плов из птицы (курица разделанная, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриного с/м 5/1)	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	66,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	270	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	270	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>43,12</b>	<b>27,32</b>	<b>139,23</b>	<b>867,72</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, макаки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>4,38</b>	<b>2,48</b>	<b>65,30</b>	<b>298,25</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/470/016	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, макаки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,62</b>	<b>88,90</b>	<b>410,85</b>			

Приятного аппетита!

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

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





Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ) № 7  
С.В. ДАЕВА

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

Меню (АМ)  
02.03.2024

26.02.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и состав характеристик блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель, свекла, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)		14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/157	0,18	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>11,52</b>	<b>63,85</b>	<b>451,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель, свекла, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	75/200	24,75	14,70	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	200/157	0,18	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,31</b>	<b>16,93</b>	<b>74,06</b>	<b>581,83</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	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
83/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель, свекла, пшеничные отруби, крупяной выжим, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	20,50	12,35	9,70	292,96	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
356/2015	<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	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,94</b>	<b>25,62</b>	<b>110,49</b>	<b>831,92</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	81,20	нет
83/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (картофель, свекла, пшеничные отруби, крупяной выжим, пшеничные отруби, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	22,80	17,39	10,82	292,09	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
356/2015	<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>		<b>41,06</b>	<b>32,48</b>	<b>147,48</b>	<b>1 081,63</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,97</b>	<b>0,22</b>	<b>23,10</b>	<b>103,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,41</b>	<b>0,32</b>	<b>27,14</b>	<b>124,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

С.В. Курочкина