

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)  
06.05.2024

Согласовано:  
Директор МБОУ «Уч. № 40»

" 06 05 2024 г.

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>25,33</b>	<b>22,50</b>	<b>86,68</b>	<b>655,46</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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>29,41</b>	<b>29,02</b>	<b>98,23</b>	<b>775,53</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурицы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (варок луцанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	136,00	припускание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,95</b>	<b>27,58</b>	<b>130,43</b>	<b>914,30</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурицы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (варок луцанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	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>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,73</b>	<b>32,42</b>	<b>152,88</b>	<b>1 071,02</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
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>8,00</b>	<b>18,20</b>	<b>84,10</b>	<b>534,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
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>11,80</b>	<b>27,20</b>	<b>117,10</b>	<b>764,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Сороковикова  
Федорова

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) *Сороки*  
*Сороки* 40»

2024 г.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова  
" 05/05 " 2024 г.

Меню (О,АР)  
07.05.2024

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>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,36</b>	<b>23,34</b>	<b>75,31</b>	<b>588,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2017	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	5,21	12,11	24,87	230,31	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,18</b>	<b>24,89</b>	<b>72,01</b>	<b>588,90</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
35/2001	<b>Свекольник без сметаны</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> <i>(соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
352/2015	<b>Кисель из яблок</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар, яблоки)</i>	200	0,11	0,12	20,10	99,25	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>37,40</b>	<b>15,11</b>	<b>129,85</b>	<b>823,48</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
35/2001	<b>Свекольник без сметаны</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> <i>(соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
352/2015	<b>Кисель из яблок</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар, яблоки)</i>	200	0,11	0,12	20,10	99,25	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,71</b>	<b>17,54</b>	<b>164,06</b>	<b>1 011,68</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,30</b>	<b>3,64</b>	<b>63,32</b>	<b>312,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>6,69</b>	<b>72,80</b>	<b>381,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

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

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ *Соловьев*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
*Н.А Ушакова*  
"05" 05 2024 г.

**Меню (О,АР)**

**08.05.2024**

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>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	396,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, 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>23,06</b>	<b>19,24</b>	<b>87,89</b>	<b>620,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, 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>33,04</b>	<b>27,90</b>	<b>105,90</b>	<b>782,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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>30,73</b>	<b>35,15</b>	<b>107,86</b>	<b>875,64</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)		1,40	10,04	7,29	125,10	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,69</b>	<b>45,92</b>	<b>130,86</b>	<b>1 104,96</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (бужени сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>14,22</b>	<b>17,50</b>	<b>72,36</b>	<b>501,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (бужени сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>16,42</b>	<b>22,16</b>	<b>103,48</b>	<b>680,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Сороковикова*  
В.В. Сороковикова  
*Федорова*  
К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР,АЦ)

10.05.2024

"02" 05 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>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,44</b>	<b>10,84</b>	<b>68,95</b>	<b>407,92</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,77</b>	<b>14,45</b>	<b>68,96</b>	<b>449,91</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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>42,85</b>	<b>22,76</b>	<b>126,22</b>	<b>914,99</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,76</b>	<b>28,95</b>	<b>163,57</b>	<b>1 128,99</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,02</b>	<b>2,34</b>	<b>77,37</b>	<b>351,45</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	6,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,01</b>	<b>3,48</b>	<b>100,97</b>	<b>464,05</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

С.В. Сорокинина  
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О)  
11.05.2024

" 02 " 05 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

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>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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>		21,01	12,93	56,31	441,17	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		32,22	17,34	66,51	551,83	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					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>		28,35	27,57	81,41	752,38	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					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>		33,43	29,82	108,55	956,75	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007 312/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, 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
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		5,04	6,51	48,21	272,07	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/406/1 2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		7,63	5,42	56,75	306,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова