Общество	c orpa	ниченно	й ответственностью	"ПроСервис	Tağuun"
Ü	1/1	14	(организация)		***************************************

(структурное подразделени

OF OBLIEGO AND A STREET OF THE STREET OF THE

Ущакова Н.А. 2025 г. Меню (О, АЦ) 05.05.2025

WALE S

				1/0	C. Como	" FAROY	2 3 UZO 1.
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименодание и краткая характеристика блюда	Выход блюде	Белки	Жиры	SIJ FMO	Suspire (uniform)	опользуются Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00) Поджарка из птицы				2000	Section 2 Property and a section 2	
376/1996	(лук репчатый, маспо растительное, соль, томатная паста, филе эрудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд аруппа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром	20000	0.02	0.00			
	(свхар, чай эесовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиролом (кислота пимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
FOCT	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
21000-2010	Хлеб ржано-пшеничный итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
·····	Завурак для 5-11 классов (265.20)		26,55	33,42	99,81	806,23	
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, месло рестительное, соль, тометная песта, филе ерудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные	180	6,61	5,41	31,73	202,14	
	(мекерон издерупла в, месло спивочнов, соль) Чай с сахаром	1.00	8,01	3,41	31,/3	ZUZ,14	варка
376/2015	(сахар, чай зассеой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота пимоная, клубника с/м. сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
гост	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	улео ржано-птаничным	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 1-4 классов (270.12)		33,14	41,44	111,58	950,35	
21/2003	Салат Здоровье	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
	(ворошек зеленый консереированный, масло раслительное, морковь, свекла, соль) Суп картофельный с бобовыми			- 114	-,	7.0,00	
102/2007	(зорох лушённый сухой, картофаль свежий, лавровый лист, лук релчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (воеябина с/м, лук репчатый, моркоеь, соль)	10	2,00	89,0		16,80	верка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир осо аерора сореалис	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекания
302/2015	1/7) Каша рисовая рассыпчатая	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
	(крупа рисовая, масло сливочнов, соль) Компот из плодов свежемороженных						······································
09/TM 2006	(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те Хлеб пшеничный	70 45	2,73 3.56	2,40 0,45	20,86 21,74	101,60	HOT
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HeT
	Итого:		19,91	39,55	127,28	945,24	
21/2003	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат Здоровье	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
21/2003	(ворошек зеленый консереированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100		10,40		100,01	1171
	Суп картофельный с бобовыми (горох лушенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук рапчатый, масло растительное, морковь, cons)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говябина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные папочки см из филе минтая в панир осо аерора бореалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
09/TM 2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота пинонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	Her
	Хлеб ржано-пшеничный итого:	2/20	2,86 23,82	0,63 49,39	16,83 153,40	85,80 1 1 53 ,9 5	нет
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
			9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
679/1996	Блинчики жареные	100	9,00			1	
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное) Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	100 200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
679/1996	(блинчики с/м б/начинки, масло распительное) Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ итого:				9,40 67,40	118,00 456,00	нет
679/1996	(блинчики с/м б/начинки, масло распительное) Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70) Блинчики жареные		5,60	6,40			нет
679/1996 679/1996	(блинчики с/м б/начинки, масло распительное) Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ итого:	200	5,60	6,40 20,40		456,00	

 Инженер-технолог:
 Приятного аппетита!
 Шепошникова Е.В.

 Ведущий специалист:
 ОТ Уеда нестка Е.Т.

 Заведующий производством:
 ОТ Уеда нестка Е.Т.

Общество с оп	йоннерина	ответственностью	"ПроСервис	Таймыр"
CU	11/4	(организация)		

Ушакова Н.А.

2025 r.

Меню (Д) 05.05.2025

COFTACOBAHO:

CO

Mon Office 52025

Al- #			,	·····	AN ONLINO	N OWTHE M	сродьзуютс
№ блюда по Сборнику рецептур	Нанменование и краткая харяктеристика блюда.	Выход блюда	Белхн	Жиры	Углеводы	однаре цапиость, капо	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)	<u> </u>			 	1	
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе эрудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
338/2015	(чай еесоеой черный) Яблоки свежие	100	0.40	0,40	9,80	47,00	нет
гост	Хлеб пшеничный	30	2,37	0.33	14,49	70,50	нет
		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,10	33,54	62,32	650,47	1101
	Заитрак для 5-11 классов (265.20)		2.4;10	55,67	32,102	744,71	
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчетый, масло растительное, соль, томатная паста, филе арудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
310/2007	Картофель отварной	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
	(картофель свежий, масло сливочнов, соль)						
376/2007	Чай без сахара (чай вессеой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
гост	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
1805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42.90	нет
	Итого:		30,16	41,52	73,41	789,37	
	Обед для 1-4 классов (270.12)						
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консереированный, масло растительное, морковь, овекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох лущенный сухой, картофель свежий, паеровый пист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	(воеядине с/м, лук репчатый, морковь, соль) Минтай припущенный с маслом	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускани
302/2015	(лук репчетый, месло слиесчное, соль, филе минтая с/к с/м) Каша рисовая рассыпчатая	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)						***************************************
	(кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	80,0	1,47	8,85	варка
	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	HeT
1805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 5-11 классов (291.18)		19,34	31,52	91,75	743,38	
	Салат Здоровье			40.40	.0.00	400.07	
21/2003	(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох лущенный сухой, картофель свежий, левровый пист, лук репчетый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам	10	2,00	0,98		16,80	варка
	(зоеядина с/и, лук репчетый, морковь, соль) Минтай припущенный с маслом	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускани
	(лук репчатый, масло слиеочное, соль, филе минтая с/к с/м) Каша рисовая рассыпчатая	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
	(крупа рисовая, масло сливочнов, соль) Компот из плодов свежемороженных без сахара			0,08	1,47	8,85	варка
09/TM 2008	(кислета лимонняя, смесь компотняя с/м)	200	0,20				sapra
LOCT.	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00 85,80	HET
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83 117,90	944,60	HOT
	Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60)		23,49	40,40	117,90	344,00	
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	HeT
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	(чай весоной черный)	ļ	000	0.20	8,10	43,01	
	Итого; Полдник для 5-11 классов (70.70)	 	0,90	0,20	0,10	40,01	
	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
338/2015							
376/2007	Чай без сахара (чай өессеой черный)	200			0,00	0,01	варка

	Приятного аппетита!	
Инженер-технолог:		Шапошникова Е.В.
Ведущий специалиет:		MMM Dedoposa K.A.
		M GEGONEONGE
Заведующий производс	MEON:	

COPTIACOBAHO:

Утверждено: Начальник отдела общественного питания dy

2025 r.

Меню (О, AP) 06.05.2025 Ушакова Н.А.

				100	6684 1775 900		£3925 r.
На блица по Сборнику рецептур	Нямыенование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белка	Жиры	Vineage Co	н БАД/не и Знерг. ченность	пйоньзуютс Основной тепловой
23/1997	Завтрак для 1-4 классов (180.00)					- Karin	процесс
		25	5,80	7,37		90,99	нөт
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшенная, крупа риссева, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	верка
503/2021	Какао с молоком и витаминами	200	2,90	3,20	14,68	60.00	
338/2015	(какао напиток с витаминами, молоко, сахар) Мандарины свежие		1		1	99,90	варка
гост	Хлеб пшеничный	100 30	0,80	0,20	7,50	38,00 70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Uroro:		19,27	23,48	78,62	609,63	1101
23/1997	Завтрак для 5-11 классов (265.20)	25	5,80	7,37		90,99	
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным	 	 		<u> </u>		нет
	(круте пиенная, крупа риссеая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,56	296,25	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с ештаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
roct	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нот
	Итого: Обед для 1-4 классов (270,12)		21,39	24,12	88,48	662,04	
24/2003	Салат Мазайка						***************************************
	(картофель свежий, кукуруза зерно консереированная, масло растительное, морковь, овурцы консереированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
286/2017	Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
ΑΠ	(лук релчатый, соль, филе грудки куриное с/м) Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски						
	(масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, печень зовяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель сеежий, масло слиеочиое, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
	Капуста тушеная			-			·····
321/2007	(капуста свежая, кислота лимонная, павровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	HST
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,37	30,28	110,35	833,58	
	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат Мазайка						
	(картофаль сеежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
	Борщ с капустой и картофелем						***************************************
	(капуста свежая, картофель свежий, лавровый пист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, тометная паста)			4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
	(лук репчатый, соль, филе эрудки куриное с/м) Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45		кипячение
478/0000	Опадьи из печени по-кунцевски						***************************************
110/2000	(масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль)	100	15,60	14,91	22,70	288,67	жаренье
	Картофель отварной (картофель сеежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
	Капуста тушеная				7		
	(капуста свежая, киспота пимонная, лаеровый лист, пук репчатый, маспо спивочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	варка
	(хисель с витеминеми)	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	HeT
	Итого:		32,22	36,60	133,43	1 002,77	
	Полдник для 1-4 классов (60.80) Булочка сдобная	60					HeT
386/2007	Вулочка сдооная Иогурт фруктовый	200					нет
378/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	(чай вессеой черный) Извиги				0,00	0,01	
	Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)						
	Булочка сдобная	60	- 0.50		10.70	53,00	HeT HeT
2001000	Джем фруктовый порционный 20г	20 200	0,10		13,76	33,00	Her
	Иогурт фруктовый Чай бөз сахара				0,00	0,01	варка
376/2007	чай овз сахара (чай весовой черный)	100					pohya
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!	
Инженер-технолог:	апошникова Е.Е
	Федорова К.Д
Ведущий специалист:	116/16 17
Заведующий производством:	10016.1
SHEEDYNIMEN INDUSTRICULIEUM.	

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Та	иймыр"	

Ушакова Н.А. 2025 r.

Меню (Д) 06.05.2025

CONTRICORANO
CONTR

<u>~~</u> .	20251.			li s		C 2 6 COV	2025_fr. cnonsayionu
Не блюда по Сборняку рецептур	Наименование и краткая характаристика блюда	Выход блюдя	Белки	Жиры	1000	Энерго ценность:	Основной
	Завтрак для 1-4 классов (180.00)					*****	
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масто растительное, морковь, соль, томатная паста)	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,05	21,17	37,85	438,86	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)		<u> </u>		 		
329/2021	БИГУС С ГОВЯДИНОЙ (зовядина с/м, капуста свежая, пук репчетый, масло растительное, морковь, соль, тометная паста)	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	98,00	нет
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Mroro:		31,85	28,61	42,99	560,14	
	Обед для 1-4 классов (270.12) Салат Мазайка	 	 				
24/2003	Сата і насалка (кертофель сеежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительнов, морковь, озурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
					:		***************************************
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежий, лаеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
ДΠ	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье
310/2007	(насло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, печень всеяжья с/м, соль) Картофель отварной	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
	(картофель сеежий, масло сливочное, соль) Капуста тушеная без муки	-					***************************************
321/2007	Капуста тушеная без муки (калуста свежая, кислота лимонная, паеровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	50	0,12	1,46	1,98	21,51	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вишня с/м, кислотта лимонная)	200	0,18	80.0	2,21	9,25	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
33205. 3	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,49	30,35	88,15	745,83	
	Обед для 5-11 классов (291.18)	<u> </u>					
24/2003	Салат Мазайка (картофель сважий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар,	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
	соекла, соль, томатная паста) Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
	(лук репчатый, соль, филе эрудки куриное с/м)				0,45	11,90	кипячение
	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	49	·····	Анизичение
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, моркоеь, мука пшеничная высший сорт, печень гоеяжья с/м, соль)	100	15,60	14,91	22,70	288,67	жаренье
310/2007	жевто реализительное, мориское, мухе пивеничнея высший содин, печены всеникы о м., соль) (картофель отварной (картофель севжий, месло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
	(карлюрель свежи), маслю сливочное, соль) Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лаеровый лист, лук репчатый, маслю сливочное, морковь, сахар, соль, томатная ласта)	80	0,18	2,33	3,16	34,40	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
гост	(еишня c/м, кислоте лимоннея) Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,30	36,67	110,97	913,81	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	(крупа гречневая, молоко, соль) Итого:	 	13,52	7,40	47,96	313,41	
	Полдник для 5-11 классов (70.70)						
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	(крупа гречневая, молоко, соль) Итого:	<u> </u>	15,78	8,63	55,95	365,64	
'					1	, ····	

	Приятного аппетита!	Sal	le en
Инженер-технолог:	"	1-2-2-1	Шапошникова Е.В.
		111111111 - 1	
Ведущий специалист:		11,100001	Федорова К.А.
•		no near	ounne
Заведующий производс	neom:	ya paya	may or c

Ушакова Н.А. 2025 г.

Меню (O, AP) 07.05.2025

Cornacobano 2230 Ampartop MBO(A)Y

Не блюда п					S STMO	и БАД не и	chonkayiore
Сборнику		Выход			12/1/20	ற _ு அமுழ்ந்தி	госнавноя тепловой процесс
рецептур	. monum no antitute to what to an websact shinks the collings	блюда	Senzu	Жиры	Name of the	Даннару	Tennionon
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)	 	ļ	 	1000	1901Ca	ubotiecc
319/455	Тефтели мясные школьные	 	 	 	-	Contraction of the last of the	-
/2003	(военфина с/м, паеровый лист, пук репуатыл, масто спивочите, мортов, мортов, мортов,	110	11,43	6,44	11,63	150,34	тушение
	<u>(Сахар, соль, люмаливая паста, филе арубки куриное с/м, хлеб пильяничный)</u>				<u> </u>		.,,
302/2015	Каша перловая рассыпчатая	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
	(крупа перлоевя, масло сливочное, соль) Чай с лимоном	7	.,,,,	- ,,00		200,23	Барка
377/2007	(лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015		400	0.40			477.00	<u> </u>
TOCT	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
2018	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)	 	20,11	14,81	90,39	578,99	
319/455	Tempera Mechine myonicalle	 		<u> </u>	 		
/2003	(вовядина с/м, лаеровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пивничная высшии сопт.	150	14,41	8,28	15,37	193,73	тушение
······································	<u>(сахвр. соль, тюматная паста, филе аружи куриное с/м. хлеб пшеничный)</u>						
302/2015	Каша перловая рассыпчатая	180	5,22	8,76	37,02	247.50	варка
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(крупа перповая, масло сливочное, соль) Чай с лимоном						
377/2007	(лимоны, сахар, чай вессеой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	0.00	47,00	
TOCT	Хлеб пшеничный				9,80		нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	Ntore:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Обед для 1-4 классов (270.12)		25,19	18,18	105,13	687,13	
	Винегрет овошной /без пука/	 					
67/2015	(зорошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, оаурцы	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
	(консервированиые, свакла, соль)						
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, паеровый лист, лук регчалый, масло растительное, морковь, свурцы						
2012001	(калуста свежая, картофель свежий, лаеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консереированные, соль!	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
	Говядина отварная к первым блюдам	 					
241/2007	(гоеядина с/м, лук релчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АΠ	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
·····	Плов из птицы						
291/2007	(крупа риссеая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
	(d/u 6/k)						***************************************
387/2003	Компот из клубники свежемороженной	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
гост	(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)					3.65	*
31805-	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,67	28,46	105,17	799,34	
····	Обед для 5-11 классов (291.18) Винегрет овощной /без лука/	<u> </u>					······································
87/2015	(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
	консереированные, свекла, соль)						***************************************
	Рассольник Домашний (калуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масто раститальное, морковь, оаурцы		4.00				
95/2007	(капуста озежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, оаурцы	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
	консереированные, соль) Говядина отварная к первым блюдам						······································
241/2007	(гоеядина с/м, лук репчатый, морхось, соль)	10	2,00	0,98	İ	16,80	варка
ΑΠ	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
	Плов из птицы						
291/2007	(крупа риссеая, лук репчатый, масло растительное, моркоеь, соль, томатная паста, филе окорока куриное	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
	C/M 6/K)						·····
387/2003	Компот из клубники свежемороженной	200	0.40	0,20	18,10	73,05	варка
	(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)						
TOCT 31805-	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
			42,09	38,76	138,09	1 076,52	
	Итого:						
	Полдник для 1-4 классов (60.60)	- En		800	33 50	220.00	1487
АΠ	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	H87
АΠ	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги	50 200		8,00 0,06	33,50 27,76	220,00	нет варка
ΑΠ 355/2016	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, кураза, сахар)	200	3,75		27,76	134,65	варка
АΠ	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги (кислота пимонная, крахмал картофельный, курава, сахар) Чай без сахара		3,75				
ΑΠ 355/2016	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар) Чай без сахара (чай весовой черный)	200	3,75		27,76	134,65	варка
ΑΠ 355/2016	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги (кислота пимонная, крахмал картофельный, курава, сахар) Чай без сахара	200 100	3,75 0,89 4,64	0,06 8,06	27,76 0,00 61,26	134,65 0,01 354,66	варка
ΑΠ 355/2016	Полдник для 1-4 классов (60,60) Печенье Кисель из кураги (кислот в пимонная, крахмал картофельный, кураза, сахар) Чай без сахара (чай весовой черный) Итого:	200	3,75 0,89	0,06	27,76 0,00 61,26 33,50	134,65 0,01 354,66 220,00	варка варка нет
ΑΠ 355/2016 376/2007	Полдник для 1-4 классов (\$0.60) Печенье Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курааа, сахар) Чай без сахара (чай вессоей черный) Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)	200 100	3,75 0,89 4,64	0,06 8,06	27,76 0,00 61,26	134,65 0,01 354,66	варка
ΑΠ 355/2016 376/2007	Поченье Кисель из кураги (кислотв пимонная, крахмел картофельный, кураза, сахар) Чай без сахара (чай весовой черный) Итого: Полдник для 5-11 классов (70,70) Печенье Джем фруктовый порционный 20г	200 100 50 20	3,75 0,89 4,64 3,75 0,10	8,06 8,00	27,76 0,00 61,28 33,50 13,76	134,65 0,01 354,66 220,00 53,00	варка варка нет
ΑΠ 355/2016 376/2007	Полдник для 1-4 классов (\$0.60) Печенье Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курааа, сахар) Чай без сахара (чай вессоей черный) Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)	200 100 50	3,75 0,89 4,64 3,75	0,06 8,06	27,76 0,00 61,26 33,50	134,65 0,01 354,66 220,00	варка варка нет
AП 355/2016 376/2007 AП 355/2015	Пондник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, кураза, сахар) Чай без сахара (чай весоеой челный) Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70) Печенье Джем фруктовый порционный 20г Кисель из кураги (кислота пимонная, крахмал картофельный, кураза, сахар)	200 100 50 20 200	3,75 0,89 4,64 3,75 0,10	8,06 8,00	27,76 0,00 61,28 33,50 13,76	134,65 0,01 354,66 220,00 53,00	варка варка нет
ΑΠ 355/2016 376/2007	Полдник для 1-4 классов (60.60) Печенье Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курааа, сахар) Чай без сахара (чай вессоей черный) Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70) Печенье Джем фруктовый порционный 20г Кисель из кураги	200 100 50 20	3,75 0,89 4,64 3,75 0,10	8,06 8,00	27,76 0,00 61,28 33,50 13,76 27,76	134,65 0,01 354,66 220,00 53,00 134,65	варка варка нет нет

Приятного аппетита! Шапошникова Е.В. Федорова К.А. СИИМА (С.) Инженер-технолог: Ведущий специалист: Заведующий производством:

Officerron c	กรางอยนยอยนกษั	ответственностью	"The Comput	Talles an"
CONTROL OF	CHARLEASUNCE	DISSICIBEMNOCIPM	TIDOCADRAC	I SEMMEN

Ушакова Н.А. 2025 r.

Меню (Д) 07.05.2025

Cornaçobano:

Operator Medical State of the
		,	·	f	VO LUMO	й БАД не и	ROTONYEARONS
На блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характаристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	утполоды	SHept Al Shept Al Shehndara; Ratur	Основной тепловой процесс
	Завтряк для 1-4 классов (180.00)						
256/2007	Говядина тушеная без муки (воеядина с/м, лаероеый лист, лук репчатый, масло растительное, моркоеь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло списочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	(лимоны, чай весоеой черный) Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
TOCT	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	HeT
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	Her
2018	Micro:		32,25	32,90	65,49	690,94	HO!
	Заетрак для 5-11 классое (265.20)		VAILU	72,02	- 00,-10	000,03	
256/2007	Говядина тушеная без муки (всеядина с/м, лавровый лист, лук репчетый, маспо растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,27	36,60	1,72	460,76	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло спивочнов, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай өсореой челный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0.40	9,80	47,00	нет
гост	Хлеб пщеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8.42	42,90	нет
2018	Mroro:	40	41,98	46,49	76,50	894,55	noi
	Обед для 1-4 классов (270.12)		7 (,00	70,40	1717-5		
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (ворошек зепеньти консереированный, картофель свежий, масто растительное, морковь, огурцы консереированные, свекта, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	HeT
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, озурцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (зовядина о'м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	:	16,80	варка
ПА	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лух репчатый, маспо растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорска куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженной без сахара	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805- 2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нөт
	Итого:		29,45	28,30	89,90	740,34	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошея зеленый консервированный, картофаль свежий, масло растительное, морковь, озурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
95/2007	Рассольник Домашний (калуств свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук релчетый, масто растительное, морковь, овурцы консерепрованные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (вовядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
ΑП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	випячение
291/2007	Плов из птицы (крупе рисовая, лук репчатый, маспо растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное сум б/ю	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
387/2003	Стопу Компот из клубники свежемороженной без сахара (коспота пимония», клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
гост	(кислота лимонная, клуоника ом) Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
2018	Итого:		41,86	38,62	122,82	1 017,52	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай вессеой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Mrore:		0,40	0,40	9,80	47,01	
0000000	Полдник для 5-11 классов (70.70)	420	0.00		1470	30.50	
	Яблоки свежие Чай без сахара	150	0,60	0,60	0,00	70,50	нет варка
376/2007	(чай восовой черный)	200					Balwa
	Viroro:	Γ	0,60	0,60	14,70	70,51	1

Приятного аппе	тита!
Инженер-технолог:	Сительный Шапошникова Е.В.
Ведущий специалист:	МММ / Федорова К.А.
Заведующий производством:	Me gregoning E.

Общество с ограниченной	ответственностью	"ПроСервис Таймыр"
		IIIAAAbbuc : Sambib

Ушакова Н.А.

2025 r.

Меню (О, AP) 10.05.2025

Не блюда по Сборнику рацептур		···γ··································	~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~	110.5		W DWT WE I	епопьзуются
·	Нанменование я краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	жиры	MAKIN *	Meinlogra.	Основной тапловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00)						<u> </u>
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021	(месло сливочнов, соль, филе окорока куринов с/м б/к, хлеб пшеничный)		10,07	,	1,11	2.10,00	papka
Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь сесиная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном	 	 	 	 	-	<u> </u>
311/2007	\пимоны, сахар, чай евсовой черный⟩	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
TOCT	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018		20	1,43	0.32	8,42	42,90	нет
	Mtoro:	 	31,12	17,54	60,47	534.40	1.01
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)				771		
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
156/2021	(масло сливочнов, соль, филе окорока куринов с/м б/к, хлеб пшеничный)	1	,				
	Овощи отварные (маспо растительное, смесь оеощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
	Чай с лимоном	 			 	 	
377/2007	(лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
гост	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
	Vitoro;		36,06	23,55	67,18	634,55	1 101
	Обед для 1-4 классов (270.12)		29,34	AYING	<u> </u>	50-1,00	
21/2001/ 14	Салат из свеклы с солеными огурцами	60	0,75	6.05	4,03	73,76	нет
	(масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)			0,00	,,,,,,	1.0,70	1701
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа риссвая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, солы	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное сум)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчетый, место рестительное, моркоеь, муке пшеничная высший сорт, свинина с/м б/к, соль, тометная паста)	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислоля лимонняя, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	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
	Утого:		24,46	44,72	94,54	881,83	
	ritotu.						
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
21/2001/ 14	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
21/2001/ 14	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский	100	1,25		6,72 13,00		нет
21/2001/ 14 98/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масто растительное, овурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,25	5,26	13,00	122,93 105,23	варка
21/2001/ 14 98/2007 288/2017	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, саурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуста свежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное,		1,25			122,93	······································
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консереированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, муке пшеничная высший сорт, свинина	250	1,25	5,26	13,00	122,93 105,23	варка
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (капуств свежая, картофель свежий, крупа рисовая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель овежий, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов	250 10	1,25 1,50 3,24	5,26 0,26	13,00 0,09	122,93 105,23 15,64	варка
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015	Обед для 5-11 классов (291,18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консереированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуств сеежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, муке пшеничная высший сорт. свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, кураев, сахар)	250 10 260	1,25 1,50 3,24 18,74	5,26 0,26 45,20	13,00 0,09 25,33	122,93 105,23 15,64 584,06	варка варка тущение
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консереированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, моржовь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, моржовь, мужа пшеничная высший сорт, свинина см б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, самар) Хлеб пшеничный	250 10 260 200	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66	5,26 0,26 45,20 0,09	13,00 0,09 25,33 27,02	122,93 105,23 15,64 584,06	варка вврка тушение варка
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015 FOGT 31505-2018	Обед для 5-11 классов (291,18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консереированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуств сеежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, муке пшеничная высший сорт. свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, кураев, сахар)	250 10 260 200 2/30	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98	122,93 105,23 15,64 584,06 112,85 141,00	варка тушение варка нет
21/2001/ 14 98/2007 289/2017 258/2007 349/2015 FOCT 31505-2018	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеукцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (капуств свежая, картофель свежий, крупа рисовая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (пук репчатый, соль, филе врубки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт. свинина см б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60)	250 10 260 200 2/30	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98 16,83	122,93 105,23 15,64 584,06 112,85 141,00 85,80	варка тушение варка нет
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015 FOCT 31505-2018	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуств сеежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60) Пирожки печеные с печенью и луком (дрожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, лечень	250 10 260 200 2/30	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98 16,83	122,93 105,23 15,64 584,06 112,85 141,00 85,80	варка тушение варка нет
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015 FOCT 31805-2018 408/2007/7 14/1996	Обед для 5-11 классов (291,18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масто растительное, сеурцы консереированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (катуства свежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мужа пшеничная высший сорт. свинина сум бк, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Поддник для 1-4 классов (80,60) Пирожки печеные с печенью и луком (орожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, лечень воежия сум сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, лечень воежим сум сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, лечень воежим сум сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, лечень воежим сум сухие, лук репчатый порошок)	250 10 260 200 2/30 2/20	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86 32,98	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63 62,19	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98 16,83 117,97	122,93 105,23 15,64 584,08 112,85 141,00 85,80 1 167,51	варка тущение варка нет нет
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015 FOCT 31505-2018 408/2007/7 14/1996 385/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуств сеежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60) Пирожки печеные с печенью и луком (дрожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, лечень	250 10 280 200 2/30 2/20	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86 32,98	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63 62,19	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98 16,83 117,97	122,93 105,23 15,64 584,06 112,85 141,00 85,80 1167,51	варка тушение варка нет нет
98/2007 288/2007 288/2007 258/2007 349/2015 FOCT 31805-2018 408/2007/7 14/1996 385/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (капуств свежая, картофель свежий, крупа рисовая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (пук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сакар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (80.60) Пирожки печеные с печенью и луком (брожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, печень зовяжья с/м сакар, соль, яичный порошок) Молоко кипяченое Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)	250 10 280 200 2/30 2/20	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86 32,98 13,96 5,80	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63 62,19 6,53	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98 16,83 117,97 35,86	122,93 105,23 15,64 584,06 112,85 141,00 85,80 1 167,51 258,42	варка тушение варка нет нет
21/2001/ 14 98/2007 288/2017 258/2007 349/2015 FOGT 31805-2018 408/2007/7 14/1996 385/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, сеурцы консереированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуств сеежая, картофель свежий, крупа риссеая, паеровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина с/м б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота лижонная, кураза, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (50.50) Пирожки печеные с печенью и луком (дрожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, печень вовяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок) Молоко кипяченое Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70) Пирожки печеные с печенью и луком (дрожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, печень вовяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	250 10 280 200 2/30 2/20	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86 32,98 13,96 5,80	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63 62,19 6,53	13,00 0,09 25,33 27,02 28,98 16,83 117,97 35,86	122,93 105,23 15,64 584,06 112,85 141,00 85,80 1 167,51 258,42	варка тушение варка нет нет
21/2001/ 14 98/2007 289/2017 258/2007 349/2015 FOCT 31805-2018 408/2007/7 14 /1996 385/2007	Обед для 5-11 классов (291.18) Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль) Суп Крестьянский (калуств свежая, картофель свежий, крупа рисовая, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль) Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе арудки куриное с/м) Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина см б/к, соль, томатная паста) Компот из смеси сухофруктов (кислота ликонная, курава, сахар) Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный Итого: Полдник для 1-4 классов (60.60) Пирожки печеные с печенью и луком (дрожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло спивочное, мука пшеничная высший сорт, печень вовяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок) Молоко кипяченое Итого: Полдник для 5-11 классов (70.70)	250 10 260 200 2/30 2/20 100 200	1,25 1,50 3,24 18,74 0,66 4,74 2,86 32,98 13,96 5,80 19,76	5,26 0,26 45,20 0,09 0,67 0,63 62,19 6,53 5,00 11,53	13,00 0,09 25,33 27,02 28,96 16,83 117,97 35,86 9,80 45,46	122,93 105,23 15,64 584,08 112,85 141,00 85,80 1 167,51 256,42	варка тушение варка нет нет выпекание

A1	Приятного аппетита!	
Инженер-технолог:		СИ р. От Шапошникова Е.В
Ведущий специалист:		MMI. Dedoposa K.A
		off gregerange. P.
Заведующий производством:		

Общество с	йоннагинасто	ответственностью	"ПроСервис	Tağusın"

Cellary

структурное подрезделение)

Утверждено: Начальник отдела общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

Меню (Д) 10.05.2025 Cornacobaho: 0,000 Cornacobaho:

				11.	3.72 mile	N SAD HOW	пользуютс
На блюда по Сборнику рецептур	Намменование и краткия характеристики блюда	дохыВ вдоилд	Белки	Жиры	Углеводы	Энергії ценность, капи	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло спивочнов, соль, филе окороке куринов с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
156/2021	Овощи отварные	 	 	 			-
Пермь	(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара	200/7	0.06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	(лимоны, чай весовой черный)		<u> </u>				·
	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
FOCT 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный изого:	20	1,43	0,32	8,42 38,08	42,90 465,50	нет
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)		33,02	10,50	30,00	400,00	
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом	110	23,84	17,53	80,0	260,48	варка
156/2021	(месло опиеочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к) Овощи отварные						
Пермь	(масло рестительное, смесь оеоциая с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	*****
	(лимоны, чай весовой черный)		0,06	0,01			варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
FOCT	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	HOT
31805-2018	жео ржано-ншеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого: Обед для 1-4 классов (270.12)	 	38,84	24,65	43,97	584,62	
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами	60		0.00	4.00	70.76	
Z1120031114	(масло растительное, озурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,75	6,05	4,03	73,76	нет
98/2007	Суп Крестьянский	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
50,2001	(калуста съежая, картофель съежий, крупа рисовая, лавровый пист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	3,20	13,50	100,20	eahva
288/2017	Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
	(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)		0,2.7	0,2.0	5,50	,0,0	
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительнов, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
	(картофать соежий, тук регченный, жасто растишенькое, жорковь, жука пшеничная высший сорт, свинина с/ж б/к, соль, томатная паста)						
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
	(кислота лимонная, сухофрукты)	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
FOCT 31805-2018	Хлеб пшеничный Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42.90	HeT
	Итого:		24.24	44,65	79,33	816,23	noi
	Обед для 5-11 классов (291.18)			1.1/2.5			
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
	(масло растительное, озуриы консервированные, свекла, соль)						·
98/2007	Суп Крестьянский (капуста рисовая, лавровый пист, лук репчатый, масло растительнов,	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
	морковь, соль)						ļ
288/2017	Птица отварная к первым блюдам	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(лук репчатый, соль, филе эрубки куриное с/м)						
258/2007	Свинина духовая (картофель сеежий, лук регчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, свинина	260	18,74	45,20	25,33	584,06	тушение
	с/м б/к, соль, томатная паста)						
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-лшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нөт
	Итого:		32,76	62,12	102,76	1 101,91	
	Полдник для 1-4 классов (60.80)	100	0.00	0,20	8,10	43,00	нет
338/2015	Апельсины свежие		0,90	UEU	-		
376/2007	Чай без сахара (чай еесоеой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
	Полдник для 5-11 классов (70.70)	480		0.30	12,14	64,50	HeT
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30			
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	(чай ээсовой чэрный) Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

	Приятного аппетита!	G 1
Инженер-технолог:		СУМ Шепошникова Е.В.
язнястер-техничис.		
Ведущий специалист:		MMM/ Dedoposa K.A.
,		ON MEGOLULUGE!
Заведующий производо	msom:	The second secon