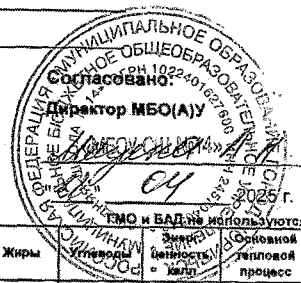


(структурное подразделение)

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
05.05.2025

2025 r.



Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Федоркина Е.И.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

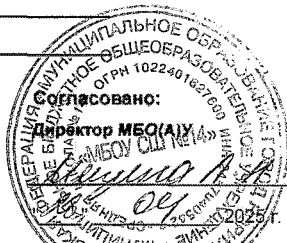
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)

05.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,10	33,54	62,32	660,47	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,16	41,52	73,41	789,37	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых без сахара (кишота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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
	Итого:		19,34	31,52	91,75	743,38	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых без сахара (кишота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		23,49	40,40	117,90	944,60	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Редиско Е.Р.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

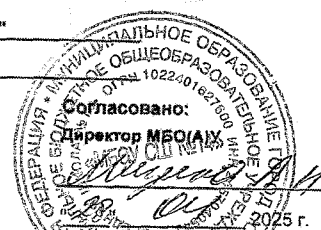
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

06.05.2025

2025 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

2025 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, 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
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			19,27	23,48	78,62	609,83	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,82	38,56	296,25	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, 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
ГОСТ	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	нет
Итого:			21,39	24,12	88,48	682,04	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
286/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	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 высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	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	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			27,37	30,28	110,36	833,58	
Обед для 5-11 классов (281,18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, 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, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
286/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	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 высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	100	15,60	14,91	22,70	288,67	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			32,22	36,60	133,43	1 092,77	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вешевой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:					0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вешевой черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

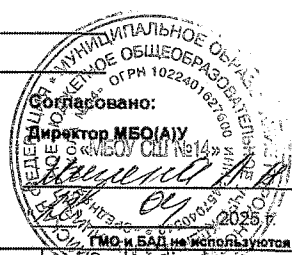
Шолошников Е.В.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
06.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло 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
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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
	Итого:		23,06	21,17	37,85	438,86	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
329/2021	Бигус с говядиной (говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная 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
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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
	Итого:		31,85	28,61	42,99	560,14	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лапшев 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
АП	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 высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лапшев 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, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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
	Итого:		27,49	30,35	88,15	745,63	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, 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, лапшев 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
АП	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 высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	100	15,60	14,91	22,70	288,67	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лапшев лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	80	0,18	2,33	3,16	34,40	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженной без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,30	36,67	110,97	913,81	
Полдник для 1-4 классов (80.60)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	385,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	385,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист:

Федорова К.А.

Заведующий производством:

Шеф-повар
Федорова Е.Т.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

07.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность блюда	Процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
319/455 /2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,44	11,63	150,34	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	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 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
	Итого:		20,11	14,81	90,39	578,99	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
319/455 /2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лаверовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,41	8,28	15,37	193,73	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	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 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
	Итого:		25,19	18,18	105,13	687,13	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
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
	Итого:		29,67	28,46	105,17	799,34	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
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	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,09	38,78	138,09	1 076,52	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,74	8,06	75,02	407,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Ю.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела

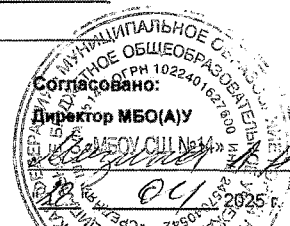
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)

07.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай вассовой черный)	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 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
	Итого:		32,25	32,90	65,49	690,94	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,27	36,60	1,72	460,76	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай вассовой черный)	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 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
	Итого:		41,98	46,49	76,50	894,55	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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
	Итого:		29,46	28,30	89,90	740,34	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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	16,83	85,80	нет
	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 вассовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай вассовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Федорова Е.П.

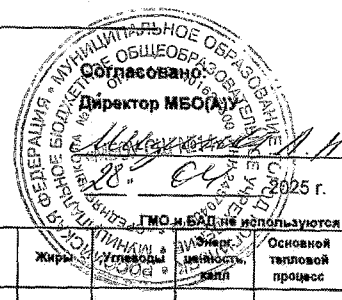
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

10.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (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 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
	Итого:		31,12	17,54	60,47	534,40	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном (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 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
	Итого:		36,06	23,55	67,18	634,55	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,75	6,05	4,03	73,76	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	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
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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
	Итого:		24,46	44,72	94,54	881,83	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	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
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	260	18,74	45,20	25,33	584,06	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курава, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,98	62,19	117,97	1 167,51	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Е.Р.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

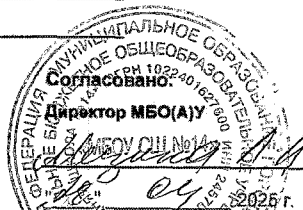
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)

10.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ароматизированный)	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 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
	Итого:		33,62	18,53	38,08	465,50	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,64	17,53	0,08	260,48	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ароматизированный)	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 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
	Итого:		38,84	24,65	43,97	584,62	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,75	6,05	4,03	73,76	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	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
	Итого:		24,24	44,85	79,33	816,23	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	260	18,74	45,20	25,33	584,06	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,76	62,12	102,76	1101,91	
Полдник для 1-4 классов (80,80)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай ароматизированный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.