

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)
07.10.2024

"03" 10 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются		Основной тепловой процесс
						Энерг. ценность, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)								
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75		варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		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:		37,47	21,14	88,08	723,30		
Завтрак для 5-11 классов (247.86)								
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34		тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50		варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00		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:		44,52	24,76	109,10	838,74		
Обед для 1-4 классов (252.44)								
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02		нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00		варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе врудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48		запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50		варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00		варка
Ф	Мороженое молочное в ас-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60		нет
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:		33,08	31,67	163,42	1 074,05		
Обед для 5-11 классов (272.13)								
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70		нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00		варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе врудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66		запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40		варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00		варка
Ф	Мороженое молочное в ас-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80		нет
	Итого:		38,71	38,68	183,16	1 290,96		
Полдник для 1-4 классов (57.71)								
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00		выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00		нет
	Итого:		12,10	16,50	88,80	416,00		
Полдник для 5-11 классов (67.33)								
Ф	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00		выпекание
386/2007	Коктейль молочный	200	3,10	2,50	10,80	78,00		нет
	Итого:		16,60	23,50	97,80	585,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
07.10.2024

" 3 " 00 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры)	150	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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	0,39	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		37,28	13,13	73,91	566,24			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры)	175	27,56	30,09	4,35	399,37	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
376/2007	Чай без сахара	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:		43,31	38,52	88,27	876,78			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
62/2007	Салат из моркови	60	0,79	0,06	4,18	21,21	нет		
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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		
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота 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:		30,16	28,44	164,47	788,36			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
62/2007	Салат из моркови	100	1,31	0,10	6,97	35,35	нет		
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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		
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка		
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота 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	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		36,83	35,44	132,41	886,74			
Полдник для 1-4 классов (67.71)									
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка		
	Итого:		1,34	0,22	19,91	90,25			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет		
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка		
	Итого:		1,78	0,32	23,95	111,75			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Н.А. Сбитнова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

К.А. Федорова

Заведующий производством: _____

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (АЦ)
08.10.2024

№ 03 10 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	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:		15,84	21,84	90,93	828,05	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
376/1998	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
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	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:		35,69	51,69	99,25	1 006,01	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	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:		30,08	20,66	112,64	769,84	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
319/455/2003	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	160	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	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	85,60	нет
	Итого:		37,28	25,29	139,90	949,83	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ПЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		12,30	12,82	73,80	457,27	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

С.И. Писаренко
А.С. Писаренко

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
08.10.2024

3 " 10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
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		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка		
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		
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:		29,76	44,03	79,61	837,46			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
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		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка		
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		
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:		31,66	44,96	89,05	889,43			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет		
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	160	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение		
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка		
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	106,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		33,77	34,83	67,97	723,16			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет		
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка		
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:		46,48	48,52	96,89	1 009,28			
Полдник для 1-4 классов (57.71)									
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка		
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55			
Полдник для 5-11 классов (67.33)									
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка		
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32			

Приятного аппетита!

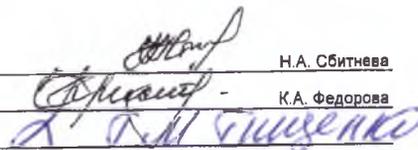
Инженер-технолог: _____

Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

К.А. Федорова

Заведующий производством: _____



Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (О, АР)

09.10.2024

03-10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

03-10 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)</i>	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
411/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		21,93	25,64	83,40	666,72	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный)</i>	200	23,00	20,05	48,26	470,60	запекание
411/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,39	30,80	99,87	804,86	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	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:		27,80	34,92	110,50	849,96	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		40,61	45,79	142,44	1155,65	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,86	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Т.М. Писаренко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
09.10.2024

"3" 10 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
266/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	160	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	160	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		37,85	33,09	76,72	762,78	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
266/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло растительное, соль)	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		49,30	46,98	93,67	1 000,17	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, курага)	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:		27,80	34,92	110,50	849,95	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов без сахара (кислота лимонная, курага)	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:		40,61	45,79	142,44	1 165,65	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Яблоки свежие	160	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С.Писаренко

Меню (О)
10.10.2024

"03" 10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

"03" 10 2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		11,20	19,33	55,63	565,23	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,63	15,15	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		14,02	22,08	97,02	645,97	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,37	42,87	105,21	974,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		62,63	57,03	132,95	1 261,60	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай восточный черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
	Итого:		4,51	6,18	48,56	284,84	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
271/ЕСУН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай восточный черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
	Итого:		5,95	7,88	59,76	350,70	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)

10.10.2024

" 8 " 10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в в/д не используется				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаваровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	205,18	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара	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:		11,13	19,31	70,63	505,24	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаваровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,63	15,15	19,53	233,77	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара	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:		13,85	22,08	82,03	585,98	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
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:		40,80	44,10	87,74	921,70	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
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:		53,31	58,72	114,75	1 211,28	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Итого:		1,08	0,28	10,31	52,25	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Итого:		1,52	0,38	14,35	73,75	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,АР,АЦ)

11.10.2024

" 03 " 10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
	Итого:		2,95	12,47	50,36	311,90	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
Ф	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
Ф	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	Вишня быстрозамороженная с сиропом (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,63	0,28	27,16	110,02	нет
	Итого:		2,95	13,27	50,36	319,09	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокачанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца 200 (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	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:		24,76	13,45	75,38	525,38	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокачанной капусты с огурцами свежими (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,29	16,64	96,85	655,69	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,29	13,00	67,10	426,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
Ф	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471 ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		11,73	14,70	78,30	491,87	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
11.10.2024

" 3 " 10 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ТМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара <i>(молоко, чай весовой черный)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	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:		28,10	35,42	76,86	729,73	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара <i>(молоко, чай весовой черный)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	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:		32,51	43,89	95,35	906,56	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</i>	60	0,10	3,01	3,32	40,73	нет
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
302-2021-ЕСТН	Жаркое из сердца 200 <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	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:		25,11	11,39	66,97	474,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
44/2003	Салат из белокочанной капусты с огурцами свежими <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, огурцы свежие, сахар, соль)</i>	100	0,17	5,02	5,53	67,89	нет
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
302-ЕСТН	Жаркое из сердца <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	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	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,63	14,57	88,46	615,64	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

(Подписи)

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О)
12.10.2024

"03" 10 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

"03" 10 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	55	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь гвавайская с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	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:		24,62	21,26	54,52	513,51	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь аввайская с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,28	27,37	65,28	631,75	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		30,45	28,74	100,28	776,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		35,76	34,60	122,68	940,98	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,56	384,09	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	16,64	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (Д)
12.10.2024

" 3 " 10 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал/л	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
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	Овощи отварные (масло растительное, смесь гавайская с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200,7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	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:		33,67	18,23	32,33	440,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь гавайская с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200,7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,34	24,45	42,27	660,62	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (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
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль)	150	1,60	5,95	11,77	107,58	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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:		29,30	28,70	76,22	674,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (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
317/2003	Рагу из овощей без муки (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль)	180	1,92	7,13	14,12	129,07	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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:		34,39	34,55	97,80	833,65	
Полдник для 1-4 классов (57.71)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Н.А. Сбитнева

К.А. Федорова