

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)

10.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, охорочка 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 весовой 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:		37,47	21,14	95,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, охорочка 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 весовой 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:		44,52	24,76	109,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	жаренье
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное в асс-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:		35,08	35,28	125,50	950,93	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,85	23,16	22,78	363,47	жаренье
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное в асс-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:		41,00	44,47	148,04	1 148,57	
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:		0,05	9,85	0,08	89,18	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:		0,05	10,65	0,08	96,38	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Ташенко С.М.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
10.02.2025

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)							
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплетта бройлеры с/м)	150	20,89	23,35	4,35	311,93	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
338/2016	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:		33,89	30,49	75,71	716,09	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплетта бройлеры с/м)	175	27,58	30,11	4,35	399,69	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 (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2016	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:		43,33	38,54	88,27	876,10	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	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
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	жаренье
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
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:		32,13	32,81	87,84	777,35	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	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
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,16	22,78	363,47	жаренье
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
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:		38,05	42,00	110,38	974,99	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2016	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)							
338/2016	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:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

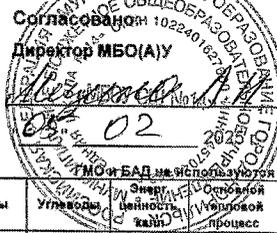
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

11.02.2025

"02" 2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность (ккал)	Особенности технологического процесса
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа 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	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:		14,51	14,97	73,74	486,75	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
256/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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:		34,08	28,58	69,19	563,25	
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
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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	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
504/2021	Кисель с витаминами (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:		29,53	32,85	107,53	855,13	
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
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	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
504/2021	Кисель с витаминами (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	85,80	нет
	Итого:		41,86	46,45	139,49	1 157,16	
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой 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 весовой 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.

Милосенко В.И.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

В.М.М.
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
11.02.2025

" 05 " 02 2025 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
16/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая без муки <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	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:		26,12	26,72	53,67	550,29	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая без муки <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	25,44	28,73	23,23	453,67	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	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:		34,80	33,56	63,17	692,27	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
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
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
348/2007	Компот из кураги без сахара <i>(кислота лимонная, курага)</i>	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:		30,57	32,91	93,74	806,58	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
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
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
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	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
348/2007	Компот из кураги без сахара <i>(кислота лимонная, курага)</i>	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:		42,90	46,52	125,71	1 108,61	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
171/2016	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 (70,70)							
171/2016	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: _____

Заведующий производством: _____

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Т.М.М.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
12.02.2025

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)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
АП	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ввесовой 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 ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		33,39	28,12	87,76	749,77	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,46	505,09	запекание
АП	Молоко сгущенное	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ввесовой 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 ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,62	35,20	106,12	930,29	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	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
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		36,28	27,30	110,95	868,18	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	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
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		42,29	34,25	138,12	1 075,89	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	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 (чай ввесовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай ввесовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Писецко С.И.

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Ушакова Н.А.

 Меню (Д)
 12.02.2025

"05" 02 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)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
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
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 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		21,03	25,29	38,57	473,20	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
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
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 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,30	32,82	43,09	592,43	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
62/2007	Салат из моркови (морковь)	60	0,79	0,06	4,18	21,21	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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина 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:		31,69	23,39	93,61	717,78	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
62/2007	Салат из моркови (морковь)	100	1,31	0,10	6,97	35,35	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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31807-2018	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:		37,57	26,50	118,92	871,74	
Полдник для 1-4 классов (60,80)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой 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 весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

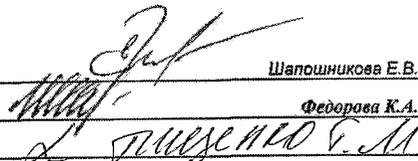
Инженер-технолог: _____

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист: _____

Федорова К.А.

Заведующий производством: _____



Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организация)

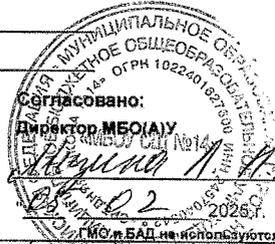
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
13.02.2025

"05" 02 2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Способ тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
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	3,81	13,44	17,56	207,09	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 весовой 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	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:		11,15	19,31	85,71	584,74	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
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	4,72	15,15	19,89	235,68	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 весовой 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	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:		13,90	22,05	96,96	644,28	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
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
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	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	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:		42,32	43,02	105,64	987,54	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
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
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	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	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:		55,39	57,60	133,65	1 291,22	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,13	0,05	19,55	97,06	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	80					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	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
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,23	0,05	33,31	150,06	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.
Мусенин С.М.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
13.02.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	2,58	2,86	7,02	65,14	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 (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	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
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,85	8,71	60,17	362,80	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	3,43	4,47	9,35	92,82	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 (чай весовой 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
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,54	11,35	71,42	441,43	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,57	23,57	2,14	310,92	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	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	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:		42,37	42,83	88,27	918,62	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	29,98	32,31	2,86	422,11	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	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:		54,73	57,40	115,58	1 208,86	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
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 (70.70)							
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:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
14.02.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,91	10,63	42,70	262,56	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,91	11,43	42,70	268,76	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		25,54	12,73	79,26	537,63	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,52	15,21	101,12	675,84	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,39	9,63	56,62	329,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

И. Мещеряков С.И.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

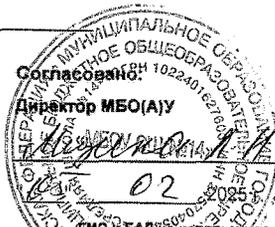
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
14.02.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Особенной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, скорочка куриные с/м, соль)</i>	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	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	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,03	23,87	67,17	620,80	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
228/2017	Птица отварная с маслом <i>(павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, скорочка куриные с/м, соль)</i>	110	29,71	23,56	0,47	333,25	варка
305/2007	Рис припущенный <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	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:		39,59	30,51	84,69	774,07	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых без сахара <i>(кислота лимонная, смесь компотная 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:		24,31	13,71	67,00	452,80	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых без сахара <i>(кислота лимонная, смесь компотная 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:		30,82	16,90	76,56	586,06	
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 <i>(чай весовой черный)</i>	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 <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Швапошников Е.В.

Федорова К.А.

(Handwritten signatures and initials)

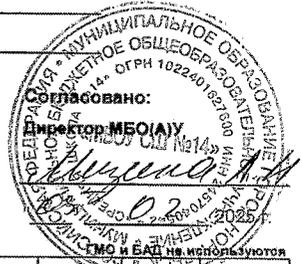
ООО "ПС" (организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
15.02.2025

"05" 02 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)							
295/2016	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
156/2021	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весомой черной)</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
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:		28,18	21,39	63,39	570,42	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
295/2016	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
156/2021	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весомой черной)</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
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:		32,73	27,85	70,62	675,01	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	80	0,96	5,09	4,73	68,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		18,96	34,87	95,34	770,89	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		23,06	40,69	119,17	935,07	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	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)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	180	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.

Шуценов С.М.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
15.02.2025

"15" 02 2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ)

С.И. №14

15.02.2025

ГМО и БАД не используются

№ 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)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	11,40	12,03	216,41	запекание
156/2021	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 (лимона, чай вёсовой 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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,09	17,25	48,37	473,41	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	12,67	13,36	240,46	запекание
156/2021	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 (лимона, чай вёсовой 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:		32,62	18,58	55,55	540,60	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
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	нет
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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой 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:		18,96	34,87	80,37	711,04	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
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	нет
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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой 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:		23,06	40,69	104,20	875,22	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
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 (70.70)							
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:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.

(Подписи)