

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
12.05.2025

"06" 05 2025 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,20</b>	<b>20,81</b>	<b>114,14</b>	<b>792,97</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (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	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,25</b>	<b>24,43</b>	<b>128,16</b>	<b>908,41</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зелёный консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
409/ТИ 2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,36</b>	<b>16,25</b>	<b>59,02</b>	<b>437,06</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зелёный консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> (масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)	260	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание
409/ТИ 2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,59</b>	<b>24,32</b>	<b>77,34</b>	<b>596,44</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.80)</b>							
678/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,00</b>	<b>14,00</b>	<b>58,00</b>	<b>338,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
678/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>			<b>2,40</b>		<b>21,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Иванченко Е.С.

Иванченко Е.С.

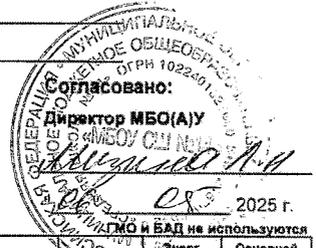
Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)

12.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,40</b>	<b>21,12</b>	<b>80,08</b>	<b>663,31</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,45</b>	<b>24,74</b>	<b>94,10</b>	<b>778,75</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
409/ТИ 2008	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,29</b>	<b>39,68</b>	<b>67,58</b>	<b>801,12</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
409/ТИ 2008	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,05</b>	<b>47,06</b>	<b>90,54</b>	<b>986,75</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>8,10</b>	<b>43,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,34</b>	<b>0,30</b>	<b>12,14</b>	<b>64,51</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Ивашенко Е.С.

И.С. Федорова Е.Р.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
13.05.2025

"06" 05 2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность с ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,68</b>	<b>21,62</b>	<b>73,74</b>	<b>574,04</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,05</b>	<b>31,96</b>	<b>66,43</b>	<b>689,75</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, саурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (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	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,65</b>	<b>31,69</b>	<b>116,92</b>	<b>877,89</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, саурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (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	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,58</b>	<b>38,09</b>	<b>143,16</b>	<b>1 065,78</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Иващенко Е.С.

*Шапошникова Е.В.*  
*Иващенко Е.С.*

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

Cell n 14 (организация)  
(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)  
13.05.2025

" 2025 г.



ТМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал/100г	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	<b>Говядина духовая без муки</b> <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	<b>Кофейный напиток с молоком без сахара</b> <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,29	32,38	53,67	637,58	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	<b>Говядина духовая без муки</b> <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	<b>Кофейный напиток с молоком без сахара</b> <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,52	32,45	58,50	661,08	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,88	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	<b>Свекольник /без сахара/</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		18,80	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,23	32,12	72,83	720,31	
<b>Обед для 5-11 классов (281.18)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
35/2001	<b>Свекольник /без сахара/</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		18,80	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		39,65	38,72	94,79	894,15	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <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:

Шапошникова Е.В.

Иващенко Е.С.

*(Handwritten signatures and initials)*



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

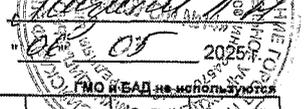
Ушакова Н.А.

Меню (Д)  
14.05.2025

"06" 2025 г.

Согласовано  
Директор МБОУ

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (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	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,82</b>	<b>18,17</b>	<b>35,66</b>	<b>390,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
329/2021	<b>Бигус с говядиной</b> (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	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,61</b>	<b>26,62</b>	<b>40,81</b>	<b>611,93</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (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	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей без муки</b> (капуста с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	150	1,60	5,95	11,77	107,58	тушение
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,42</b>	<b>36,74</b>	<b>78,01</b>	<b>787,39</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,87	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (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	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей без муки</b> (капуста с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	180	1,92	7,13	14,12	129,07	тушение
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,72</b>	<b>47,30</b>	<b>100,09</b>	<b>992,37</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.80)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Исащенко Е.С.

*(Подписи)*

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
15.05.2025

2025 г.

Согласовано  
Директор МБОУ (А)У

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		Основную тепловую процесс
					Углеводы	Энерг. ценность	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	<b>Тертеля рыбные из минтая</b> (лавровый 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	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,79</b>	<b>18,13</b>	<b>84,29</b>	<b>563,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	<b>Тертеля рыбные из минтая</b> (лавровый 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	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,61</b>	<b>21,88</b>	<b>95,68</b>	<b>643,88</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (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
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,24</b>	<b>25,70</b>	<b>113,66</b>	<b>822,92</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (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
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,74</b>	<b>34,45</b>	<b>147,24</b>	<b>1 088,19</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,80)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.  
Ивашенко Е.С.  
И.И. Шереметьев В.Т.

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)

15.05.2025

2025 г.

Согласовано  
Директор МБОУ

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вессовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,12</b>	<b>14,28</b>	<b>52,11</b>	<b>384,39</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
71/2011	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вессовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,27</b>	<b>15,36</b>	<b>61,20</b>	<b>438,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,46	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (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
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,02</b>	<b>25,63</b>	<b>98,65</b>	<b>757,32</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (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
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов без сахара</b> (кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,52</b>	<b>34,38</b>	<b>132,03</b>	<b>1 022,59</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вессовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>8,10</b>	<b>43,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вессовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,34</b>	<b>0,30</b>	<b>12,14</b>	<b>64,51</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист:

Иванченко Е.С.

Заведующий производством:

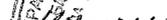
Иванченко Е.С.

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания

Ушакова Н.А.

 Меню (О, АР, АЦ)  
 16.05.2025

 Согласовано:  
 Директор МБОУ(АУ)

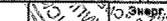

 2025 г.

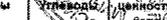

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

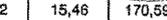

 2025 г.


 2025 г.

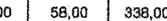

 2025 г.


 2025 г.

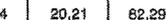

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

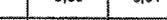

 2025 г.

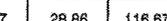

 2025 г.

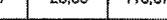

 2025 г.


 2025 г.

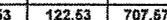

 2025 г.

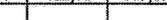

 2025 г.

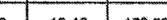

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

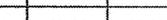

 2025 г.

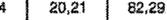

 2025 г.


 2025 г.

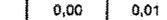

 2025 г.


 2025 г.

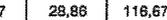

 2025 г.


 2025 г.

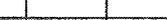

 2025 г.

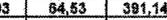

 2025 г.


 2025 г.

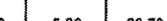

 2025 г.

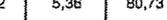

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

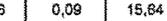

 2025 г.

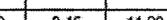

 2025 г.

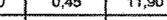

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

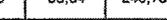

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

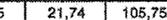

 2025 г.

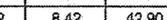

 2025 г.

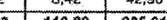

 2025 г.

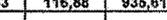

 2025 г.


 2025 г.

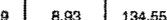

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

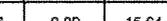

 2025 г.


 2025 г.

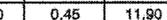

 2025 г.


 2025 г.

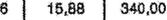

 2025 г.


 2025 г.

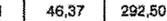

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

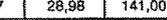

 2025 г.

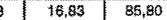

 2025 г.

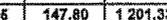

 2025 г.

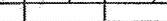

 2025 г.

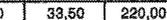

 2025 г.

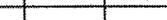

 2025 г.

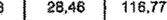

 2025 г.


 2025 г.

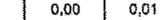

 2025 г.

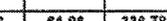

 2025 г.

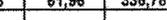

 2025 г.

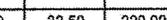

 2025 г.

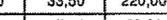

 2025 г.

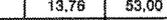

 2025 г.

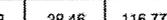

 2025 г.


 2025 г.

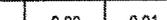

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

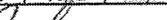

 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.


 2025 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал/100г	Объемная доля жиров, %	ТМД и БАД не используются
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>								
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание	
336/2017	<b>Соус черносмородиновый</b> (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка	
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка	
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет	
<b>Итого:</b>			<b>14,99</b>	<b>23,53</b>	<b>122,53</b>	<b>707,57</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>								
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание	
336/2017	<b>Соус черносмородиновый</b> (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка	
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка	
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет	
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет	
<b>Итого:</b>			<b>5,99</b>	<b>11,93</b>	<b>64,53</b>	<b>391,14</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>								
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет	
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка	
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка	
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение	
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка	
409/ТИ 2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
<b>Итого:</b>			<b>41,08</b>	<b>38,83</b>	<b>116,88</b>	<b>935,61</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (291.16)</b>								
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет	
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка	
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка	
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение	
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
409/ТИ 2008	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
<b>Итого:</b>			<b>63,00</b>	<b>51,85</b>	<b>147,80</b>	<b>1 201,33</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>								
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет	
350/2015	<b>Кисель из черной смородины свежемороженной</b> (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка	
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка	
<b>Итого:</b>			<b>3,96</b>	<b>8,08</b>	<b>61,96</b>	<b>336,78</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>								
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет	
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет	
350/2015	<b>Кисель из черной смородины свежемороженной</b> (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка	
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01</		

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)  
(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)  
16.05.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	18,04	13,30	16,60	271,39	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,74</b>	<b>14,15</b>	<b>49,61</b>	<b>427,80</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	26,65	19,07	24,79	385,06	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,58</b>	<b>19,99</b>	<b>60,64</b>	<b>564,97</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свежета, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,76	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,08</b>	<b>38,83</b>	<b>101,91</b>	<b>875,76</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свежета, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
288/2017	<b>Птица отварная к первым блюдам</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана к первым блюдам</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых без сахара</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,00</b>	<b>51,08</b>	<b>132,93</b>	<b>1 141,48</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,40</b>	<b>0,40</b>	<b>9,80</b>	<b>47,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,60</b>	<b>0,60</b>	<b>14,70</b>	<b>70,51</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.

Исаченко Е.С.

*С.В. Перминова*

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

*Селенда*  
(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)  
17.05.2025

2025 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ

2025

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	11,40	12,03	216,41	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,66</b>	<b>17,46</b>	<b>65,05</b>	<b>537,02</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	12,67	13,36	240,46	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,18</b>	<b>19,80</b>	<b>72,24</b>	<b>604,21</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
11/2001/1ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,43</b>	<b>34,89</b>	<b>85,07</b>	<b>716,84</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
11/2001/1ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,67</b>	<b>41,37</b>	<b>106,32</b>	<b>885,81</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
406/2007/ 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>19,76</b>	<b>11,53</b>	<b>45,46</b>	<b>365,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
406/2007/ 714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>24,62</b>	<b>13,47</b>	<b>72,25</b>	<b>509,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Ивашенко Е.С.

*Ивашенко Е.С.*

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

ООО "ПМ" (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)  
17.05.2025

"06" 2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	15,41	11,40	12,03	216,41	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,59</b>	<b>17,45</b>	<b>50,07</b>	<b>477,41</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы</b> (масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,12	12,67	13,36	240,46	запекание
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимоны, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,12</b>	<b>19,78</b>	<b>57,25</b>	<b>544,60</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
11/2001/1ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,89</b>	<b>25,72</b>	<b>66,32</b>	<b>561,51</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
11/2001/1ч	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная к первым блюдам</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,09</b>	<b>31,20</b>	<b>89,18</b>	<b>719,85</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	360	9,75	6,52	65,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>65,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист:

Иващенко Е.С.

Заведующий производством:

*Ирина Федосина*