Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СП №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Меню (О, АЦ)
18.11.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)ОУ СП №14
2024 г.

ТМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
295/2015	**Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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:		22,99	30,97	87,50	723,85	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
295/2015	**Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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:		27,41	35,95	99,73	834,04	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)*	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	**Рыбные палочки с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора бореалис 1/7)*	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,68	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	**Кисель с витаминами** *(кисель с витаминами)*	200			24,00	95,00	варка
Ф	**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:		19,50	31,01	134,81	894,98	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)*	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	**Рыбные палочки с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора бореалис 1/7)*	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	**Кисель с витаминами** *(кисель с витаминами)*	200			24,00	95,00	варка
Ф	**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	95,80	нет
	Итого:		23,35	34,79	160,91	1 049,18	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
Ф	**Блинчики жареные**	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
Ф	**Молоко витаминизированное 3,2%**	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
Ф	**Блинчики жареные**	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
Ф	**Молоко витаминизированное 3,2%**	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		19,10	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Меню (Д)
18.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ «МБОУ СШ №14»
2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
295/2015	**Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,92	30,95	72,50	663,86	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
295/2015	**Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,34	35,93	84,73	774,05	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)*	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
97/2007	**Суп картофельный** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	**Рыбные палочки с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора бореалис*	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,94	27,42	88,51	655,26	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)*	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
97/2007	**Суп картофельный** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
234/2015	**Рыбные палочки с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аврора бореалис*	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		16,32	31,91	112,31	804,71	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
171/2015	**Каша гречневая рассыпчатая с молоком** *(крупа гречневая, молоко, соль)*	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
171/2015	**Каша гречневая рассыпчатая с молоком** *(крупа гречневая, молоко, соль)*	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист: *К.А. Федорова*

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Ушакова Н.А.
12.11.24 2024 г.

Согласовано
Директор МБОУ «МБОУ СШ №14»
"12" 11 2024 г.

Меню (О,АР)
19.11.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
15/2007	**Сыр**	25	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	**Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным** *(крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	200/10	2,95	11,45	10,77	158,74	варка
503/2021	**Какао с молоком и витаминами** *(какао напиток с витаминами 400в ооо палитра, молоко, сахар)*	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,23	16,25	55,24	411,69	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
15/2007	**Сыр**	25	0,63	0,72		3,70	нет
174/2017	**Каша молочная из кукурузной крупы с маслом сливочным** *(крупа кукурузная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	240	3,39	11,93	14,47	179,71	варка
503/2021	**Какао с молоком и витаминами** *(какао напиток с витаминами 400в ооо палитра, молоко, сахар)*	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		12,38	16,88	63,14	454,11	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
42/2015	**Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	**Борщ с капустой и картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе вырубки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	**Биточки мясные** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)*	90	12,89	12,68	15,62	228,11	запекание
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов** *(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,53	31,74	131,52	952,91	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
42/2015	**Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	**Борщ с капустой и картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе вырубки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	**Биточки мясные** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)*	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов** *(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,20	37,81	162,09	1 156,69	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
Ф	**Булочка сдобная в асс-те**	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	**Чай без сахара**	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
Ф	**Булочка сдобная в асс-те**	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	**Джем фруктовый порционный**	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	**Чай без сахара**	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,96	11,12	76,16	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист : К.А. Федорова

Заведующий производством: Т.Ю. Пищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 09 2024 г.

Меню (Д)
19.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ "МБОУ СШ №14"
"12" 09 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
260/2007	**Гуляш из говядины без муки** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		30,19	28,77	54,95	602,75	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
260/2007	**Гуляш из говядины без муки** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,00	38,64	64,47	765,31	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
42/2015	**Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	**Борщ с капустой и картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	**Биточки мясные с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)*	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2007	**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:		33,81	35,00	110,37	902,20	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
42/2015	**Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	**Борщ с капустой и картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	**Биточки мясные с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)*	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2007	**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:		40,53	44,54	138,94	1 129,70	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
171/2015	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** *(крупа рисовая, молоко, соль)*	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
171/2015	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** *(крупа рисовая, молоко, соль)*	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Меню (О,АР)
20.11.2024

Согласовано:
«МБОУ
2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
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
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	**Хлеб ржано-пшеничный**	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,05	26,42	90,42	737,17	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	**Запеканка из творога** *(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
Ф	**Джем фруктовый порционный**	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,56	32,65	103,23	884,89	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
59/2007	**Салат из моркови с яблоками** *(морковь, сахар, яблоки)*	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	**Фрикадельки из птицы с маслом** *(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
317/2003	**Рагу из овощей** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	1,00		31,76	170,00	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:		25,97	29,43	102,57	827,44	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
59/2007	**Салат из моркови с яблоками** *(морковь, сахар, яблоки)*	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	**Фрикадельки из птицы с маслом** *(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
317/2003	**Рагу из овощей** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	1,00		31,76	170,00	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:		30,94	36,16	125,66	1 001,25	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
Ф	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	**Кисель из кураги** *(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	**Чай без сахара**	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
Ф	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/ЕСТН 2021	**Молоко сгущенное**	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	**Кисель из кураги** *(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	**Чай без сахара**	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

СШ № 14

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

"12" 11 2024 г.

Меню (Д)

20.11.2024

Согласовано
Директор МБОУ «СШ №14»

Л.Н. Федина

"12" 11 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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 (168.27)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
265/2007	**Плов из говядины** *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
377/2007	**Чай с лимоном без сахара** *(лимоны, чай весовой черный)*	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	**Хлеб ржано-пшеничный**	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		24,20	26,35	75,81	643,74	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
265/2007	**Плов из говядины** *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
377/2007	**Чай с лимоном без сахара** *(лимоны, чай весовой черный)*	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,66	35,09	93,19	803,56	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
59/2007	**Салат из моркови с яблоками /без сахара/** *(морковь, яблоки)*	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
95/2007	**Рассольник Домашний** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	**Фрикадельки из птицы с маслом** *(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)*	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
317/2003	**Рагу из овощей без муки** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная*	150	1,60	5,95	11,77	107,58	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,22	26,45	61,20	635,80	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
59/2007	**Салат из моркови с яблоками /без сахара/** *(морковь, яблоки)*	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
95/2007	**Рассольник Домашний** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,09	5,09	12,69	114,50	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	**Фрикадельки из птицы с маслом** *(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)*	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
317/2003	**Рагу из овощей без муки** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная*	180	1,92	7,13	14,12	129,07	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,99	33,29	82,31	806,75	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
338/2015	**Апельсины свежие**	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	**Компот из кураги без сахара** *(кислота лимонная, курага)*	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	Итого:		2,38	0,36	22,35	110,95	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
338/2015	**Апельсины свежие**	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
348/2007	**Компот из кураги без сахара** *(кислота лимонная, курага)*	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
	Итого:		2,38	0,36	22,35	110,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист : *К.А. Федорова*

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
12.11 2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)
21.11.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У «МБОУ СШ №4»
12.11 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
21/2019	**Закрытый бутерброд с сыром** *(сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)*	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	**Блинчики жареные** *(блинчики без начинки замор, масло растительное)*	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
471/ЕСТН 2021	**Молоко сгущенное**	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	**Клубника быстрозамороженная с сиропом** *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		**21,71**	**25,50**	**133,92**	**788,03**	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
21/2019	**Закрытый бутерброд с сыром** *(сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)*	75	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
Ф	**Блинчики жареные** *(блинчики без начинки замор, масло растительное)*	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
471/ЕСТН 2021	**Молоко сгущенное**	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
1064/2019	**Клубника быстрозамороженная с сиропом** *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Итого:		**26,21**	**32,50**	**162,92**	**957,03**	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	**Котлеты школьные с маслом** *(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной** *(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**31,31**	**36,36**	**97,67**	**849,28**	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	**Котлеты школьные с маслом** *(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной** *(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		**37,38**	**47,42**	**123,05**	**1 075,24**	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
Ф	**Булочка сдобная в асс-те**	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
389/2015	**Сок в ассортименте**	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	**Чай без сахара**	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		**5,32**	**6,12**	**51,20**	**275,41**	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
Ф	**Булочка сдобная в асс-те**	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
Ф	**Джем фруктовый порционный**	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**	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		**5,42**	**6,12**	**64,96**	**328,41**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист : К.А. Федорова

Заведующий производством: В.И. Пищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ СШ №14
Л.Н. Мазина
"12" 11 2024 г.

Меню (Д)
21.11.2024

ФМС и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
376/1996	**Поджарка из птицы** *(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)*	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
378/2007	**Чай с молоком без сахара** *(молоко, чай весовой черный)*	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		25,73	35,20	64,10	679,03	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
376/1996	**Поджарка из птицы** *(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)*	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
378/2007	**Чай с молоком без сахара** *(молоко, чай весовой черный)*	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,27	43,26	74,56	815,88	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	**Котлеты школьные с маслом** *(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной 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:		29,56	36,70	97,77	848,53	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	**Котлеты школьные с маслом** *(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, смородина с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		35,26	47,81	125,72	1 083,70	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
171/2015	**Каша гречневая рассыпчатая с молоком** *(крупа гречневая, молоко, соль)*	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
171/2015	**Каша гречневая рассыпчатая с молоком** *(крупа гречневая, молоко, соль)*	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист : К.А. Федорова

Заведующий производством: Л.М. Пищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
сш №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Меню (О)
22.11.2024

Согласовано:
Директор МБОУ "СШ №14"
2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
70/2007	**Огурцы свежие**	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	**Котлеты рыбные из минтая с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	**Чай с сахаром**	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		19,19	17,53	82,83	570,05	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
70/2007	**Огурцы свежие**	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	**Котлеты рыбные из минтая с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
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 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:		22,39	19,39	93,47	668,20	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	60	0,72	3,09	6,53	56,00	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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	**Сердце в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)*	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной** *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,78	17,79	114,11	753,14	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	100	1,20	5,15	10,89	94,00	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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	**Сердце в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)*	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной** *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		51,47	23,32	143,18	959,40	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
Ф	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
377/2007	**Чай с лимоном без сахара**	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		10,32	13,00	67,19	427,02	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
Ф	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/ЕСТН 2021	**Молоко сгущенное**	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
377/2007	**Чай с лимоном без сахара**	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		11,76	14,70	78,39	492,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист : *К.А. Федорова*

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ "СШ №14"
2024 г.

Меню (Д)

22.11.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
70/2007	**Огурцы свежие**	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
227/2007	**Минтай припущенный с маслом** *(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)*	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
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:		22,83	13,99	54,27	438,06	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
70/2007	**Огурцы свежие**	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
227/2007	**Минтай припущенный с маслом** *(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)*	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,44	15,13	63,41	498,21	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	60	0,72	3,09	6,53	56,00	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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	**Сердце в соусе без муки** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная*	75/75	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, клубника с/м)*	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,57	17,82	97,95	693,24	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	100	1,20	5,15	10,89	94,00	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	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
406/1ч	**Сердце в соусе без муки** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная*	100/75	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, клубника с/м)*	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		51,26	23,35	127,02	899,51	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
338/2015	**Апельсины свежие**	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист: *К.А. Федорова*

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
сош №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Меню (О, АР)
23.11.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"12" 11 2024 г.
ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
291/2007	**Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м*	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	**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:		21,89	16,96	87,27	570,40	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
291/2007	**Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м*	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	**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:		32,94	20,01	105,78	742,78	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
98/2007	**Суп Крестьянский** *(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	**Печень по-строгановски с соусом** *(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)*	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	**Компот из кураги** *(кислота лимонная, курага, сахар)*	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,12	33,36	106,32	817,24	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
98/2007	**Суп Крестьянский** *(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	**Печень по-строгановски с соусом** *(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)*	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	**Компот из кураги** *(кислота лимонная, курага, сахар)*	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,92	42,81	133,86	1 040,02	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
4062007/714/1996	**Пирожки печеные с печенью и луком** *(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)*	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		21,12	12,95	45,56	384,09	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
406/2007/714/1996	**Пирожки печеные с печенью** *(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		26,16	15,64	72,16	534,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
"12" 11 2024 г.

Меню (Д)
23.11.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
«МБОУ ОШ №14»
12" 11 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
291/2007	**Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
377/2007	**Чай с лимоном без сахара** *(лимоны, чай весовой черный)*	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,82	16,95	72,28	510,79	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
291/2007	**Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	**Чай с лимоном без сахара** *(лимоны, чай весовой черный)*	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,87	20,00	90,79	683,17	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
97/2007	**Суп картофельный** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	**Печень по-строгановски с соусом** *(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)*	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	**Компот из кураги без сахара** *(кислота лимонная, курага)*	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,38	32,24	101,95	793,06	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
97/2007	**Суп картофельный** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	**Печень по-строгановски с соусом** *(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)*	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
348/2007	**Компот из кураги без сахара** *(кислота лимонная, курага)*	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,61	40,84	124,89	987,38	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,5	0,5	11,4	65	нет
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,5	0,5	11,4	65,01	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
338/2015	**Яблоки свежие**	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	**Чай без сахара**	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А.Сбитнева

Ведущий специалист : *К.А. Федорова*

Заведующий производством: