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

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Меню (О, АЦ)
30.09.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 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
376/2015	**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
ГОСТ 31805-2018	**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
ГОСТ 31805-2018	**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
229/2015	**Минтай тушеный в томате с овощами** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)*	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
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, сахар, смесь компотная с/м)*	200	1,00		31,76	170,00	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,08	24,20	148,19	998,74	
	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
229/2015	**Минтай тушеный в томате с овощами** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)*	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	**Мороженое молочное в 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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,80	29,45	176,19	1 196,45	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Т.М. Тишенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Меню (Д)
30.09.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 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
ГОСТ 31805-2018	**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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,34	36,93	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
229/2015	**Минтай тушеный в томате с овощами** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)*	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,52	20,61	94,13	684,02	
	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
229/2015	**Минтай тушеный в томате с овощами** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)*	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		35,77	26,56	119,83	876,98	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Т.М. Онищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Меню (О, АР)

01.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
25.09 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)						
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным *(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	210	7,51	11,72	37,05	285,00	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:		15,79	16,52	81,52	537,95	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным *(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	240	7,35	13,07	35,31	289,32	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:		16,34	18,01	83,98	563,72	
	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
347/2021	Котлеты школьные *(говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	90	16,05	13,37	13,34	240,02	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	8,09	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:		35,69	32,43	129,24	964,82	
	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
347/2021	Котлеты школьные *(говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	100	17,83	14,86	14,82	266,70	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:		42,72	38,58	159,55	1 170,00	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Т.М. Тищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
25. 09 2024 г.

Меню (Д)
01.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
25. 09 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)						
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, 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
347/2021	**Котлеты школьные** *(говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	90	16,05	13,37	13,34	240,02	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:		**35,05**	**31,49**	**110,88**	**877,02**	
	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, 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
347/2021	**Котлеты школьные** *(говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	100	17,83	14,86	14,82	266,70	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:		**41,87**	**37,20**	**139,44**	**1 070,40**	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
171/2015	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** *(крупа рисовая, молоко, соль)*	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		**8,36**	**5,59**	**47,38**	**274,55**	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
171/2015	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** *(крупа рисовая, молоко, соль)*	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		**9,75**	**6,52**	**55,28**	**320,32**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Т.М. Тищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СШ №2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Меню (О,АР)
02.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 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)						
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	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
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	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		29,75	27,13	75,61	678,57	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
Ф	Масло сливочное порционное 10г	10	0,06	8,20	0,08	77,40	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:		39,26	33,36	88,42	826,29	
	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
293/2017	Птица жареная (масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
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:		40,32	33,26	95,53	890,99	
	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
293/2017	Птица жареная (масло растительное, сметана, цыплята бройлеры с/м)	100	26,77	29,19	0,08	370,61	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
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:		43,99	44,91	117,64	1 099,86	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
сош 14
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 2024 г.

Меню (Д)
02.10.2024

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)						
Ф	**Масло сливочное порционное 10г**	10	0,06	8,20	0,08	77,40	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:		21,90	27,06	61,00	585,14	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
Ф	**Масло сливочное порционное 10г**	10	0,06	8,20	0,08	77,40	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:		31,36	35,80	78,38	744,96	
	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
293/2017	**Птица жареная** *(масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)*	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
317/2003	**Рагу из овощей без муки** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)*	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:		38,46	33,30	61,35	713,24	
	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
293/2017	**Птица жареная** *(масло растительное, сметана, цыплята бройлеры с/м)*	100	26,77	29,19	0,08	370,61	запекание
317/2003	**Рагу из овощей без муки** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста)*	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:		41,92	44,95	82,31	916,88	
	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: Ж.П. Фатеева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Федорова

Заведующий производством: Т.М. Пищенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
сош № 16
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"26" 09 2024 г.

Меню (О,АР,АЦ)
03.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"26" 09 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)						
3/2007	**Бутерброд с сыром** *(сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)*	75	4,38	2,17	25,70	134,70	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** *(молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20в вост невский берез 1/144)*	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:		16,49	19,57	133,12	711,23	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
3/2007	**Бутерброд с сыром** *(сыр нарезанный школы, хлеб пшеничный)*	75	4,38	2,17	25,70	134,70	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** *(молоко сгущенное с сахаром 8,5% 20в вост невский берез 1/144)*	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:		20,99	26,57	162,12	880,23	
	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
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
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной** *(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)*	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:		34,29	38,38	108,65	872,51	
	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
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
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной** *(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,15	50,29	138,97	1 128,51	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Меню (Д)
03.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 2024 г.

ГМО и ВМД 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
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	**Чай с молоком без сахара**	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
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 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
254/2007	**Печень жареная без муки с маслом сливочным** *(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)*	95	19,91	12,28	5,93	214,92	запекание
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной без сахара** *(вишня с/м, кислота лимонная)*	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,26	32,54	97,69	828,44	
	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
254/2007	**Печень жареная без муки с маслом сливочным** *(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)*	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной без сахара** *(вишня с/м, кислота лимонная)*	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		38,92	41,15	109,18	970,94	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
25 09 2024 г.

Меню (О)
04.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
25 09 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	**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
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** *(сахар, чай весовой черный)*	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:		7,53	20,13	68,51	488,79	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
70/2007	**Огурцы свежие**	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
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
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:		9,44	22,17	77,57	549,93	
	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
256/2007	**Говядина тушеная** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
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:		40,97	34,22	97,32	845,65	
	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
256/2007	**Говядина тушеная** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	175	37,92	42,08	3,82	544,91	тушение
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:		60,28	56,72	122,60	1 229,90	
	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** *(лимоны, чай весовой черный)*	100	0,06	0,01	0,21	2,39	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** *(лимоны, чай весовой черный)*	100	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
	Итого:		11,76	14,70	78,39	492,88	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию

А.С. Писаренко

"26" 09 2024 г.

Меню (Д)

04.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У

"25" 09 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
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** *(чай весовой черный)*	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** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		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
256/2007	**Говядина тушеная без муки** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		45,10	37,35	93,90	885,15	
	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
256/2007	**Говядина тушеная без муки** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	175	31,39	36,71	1,72	462,21	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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**	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:		57,67	53,33	121,65	1 190,36	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
171/2015	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** *(крупа рисовая, молоко, соль)*	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
171/2015	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** *(крупа рисовая, молоко, соль)*	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Т.И. Пищенко

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

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"15" 09 2024 г.

Меню (О, АР)
05.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 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
406/14ч	**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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		**42,40**	**22,25**	**118,21**	**835,98**	
	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
256/2007	**Говядина тушеная** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
348/2007	**Компот из кураги** *(кислота лимонная, курага, сахар)*	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	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:		**55,71**	**56,13**	**140,55**	**1 293,93**	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
406/2007/ 714/1996	**Пирожки печеные с печенью и луком** *(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)*	100	15,32	7,95	35,96	277,09	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**21,12**	**12,95**	**45,56**	**384,09**	
	Полдник для 5-11 классов (67.33)						
406/2007/ 714/1996	**Пирожки печеные с печенью** *(дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	20,36	10,64	62,56	427,89	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**26,16**	**15,64**	**72,16**	**534,89**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Н.А. Сбитнева

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Писаренко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"25" 09 2024 г.

Меню (Д)
05.10.2024

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"25" 09 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*	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*	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
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		42,68	20,23	106,58	770,64	
	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
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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:		55,55	25,62	134,56	976,00	
	Полдник для 1-4 классов (57.71)						
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	
	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 отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: