

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСарвис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О,АЦ,АР)  
02.10.2023

2023 г.



Согласовано:

Директор МБОУ (И) Школа № 1

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ТМО			Энерг.	Основно й ценност ь, ккал	Осново й теплово й
			Белки	Жиры	Углевод ы			
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.25)</b>								
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание	
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка	
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>25,33</b>	<b>22,50</b>	<b>86,88</b>	<b>655,48</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание	
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка	
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет	
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>29,41</b>	<b>29,02</b>	<b>98,23</b>	<b>775,53</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (аромах луццанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение	
350/2017	<b>Кисель из черной смородины свежемороженой</b> (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,48	116,77	варка	
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,76	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>28,25</b>	<b>19,50</b>	<b>94,97</b>	<b>695,48</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (аромах луццанный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение	
350/2017	<b>Кисель из черной смородины свежемороженой</b> (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,48	116,77	варка	
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>41,38</b>	<b>25,67</b>	<b>118,58</b>	<b>884,35</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет	
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>14,14</b>	<b>23,00</b>	<b>99,60</b>	<b>667,00</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,4	27	99	691,5	нет	
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>17,94</b>	<b>32,00</b>	<b>132,60</b>	<b>897,50</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокичкина

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнова

2023 г.

Меню (О,АР)

03.10.2023

Составлено:

С.В. Сорокина

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность к. кал	используется	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
15/2007	<b>Сыр</b>	<b>20</b>				72,00		нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	<b>210</b>	7,51	14,72	37,05	285,50		варка
382/2016	<b>Какао с молоком</b> (какао порошок, молоко, сахар)	<b>200</b>	4,08	3,54	12,59	98,65		варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	<b>100</b>	0,80	0,20	7,50	36,00		нет
Ф	<b>Печенье</b>	<b>50</b>	3,80	9,00	33,00	230,50		нет
ГОСТ 31186	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>30</b>	2,37	0,33	14,49	70,50		нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,20</b>	<b>30,69</b>	<b>104,43</b>	<b>794,65</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
15/2007	<b>Сыр</b>	<b>30</b>	5,90	8,85		108,00		нет
182/2007	<b>Каша молочная пшенная с маслом сливочным</b> (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	<b>240</b>	7,35	13,07	35,31	289,32		варка
382/2016	<b>Какао с молоком</b> (какао порошок, молоко, сахар)	<b>200</b>	4,08	3,54	12,59	98,65		варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	<b>100</b>	0,80	0,20	7,50	36,00		нет
Ф	<b>Печенье</b>	<b>100</b>	7,60	18,00	66,00	461,00		нет
ГОСТ 31186	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>2/20</b>	3,60	0,40	19,32	94,00		нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,38</b>	<b>44,08</b>	<b>140,72</b>	<b>1088,87</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	<b>60</b>	0,88	5,15	5,67	72,16		варка
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	<b>250</b>	1,80	4,92	10,90	103,75		варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	<b>10</b>	0,25	1,00	0,45	11,90		испеченье
288/2017	<b>Птица отварная к первому блюду</b> (лук репчатый, соль, филе окорота куриное с/м б/к)	<b>10</b>	1,87	1,61		22,00		варка
268/2018	<b>Биточки мясные с маслом</b> (яйцо свежее с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	<b>95</b>	14,81	16,88	12,83	268,20		выпекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	<b>100</b>	2,43	2,87	24,45	133,30		варка
158/202	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	<b>50</b>	1,50	1,30	5,00	37,50		варка
1 Пермь	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	<b>200</b>	0,18	0,04	16,80	68,50		варка
348/2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>45</b>	3,56	0,45	21,74	105,75		нет
ГОСТ 31186 2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	<b>20</b>	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,69</b>	<b>34,54</b>	<b>105,00</b>	<b>862,95</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
24/2003	<b>Салат Мозайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	<b>100</b>	1,43	8,58	9,29	120,22		варка
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	<b>250</b>	1,80	4,92	10,90	103,75		варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	<b>10</b>	0,25	1,00	0,45	11,90		испеченье
288/2017	<b>Птица отварная к первому блюду</b> (лук репчатый, соль, филе окорота куриное с/м б/к)	<b>10</b>	1,87	1,61		22,00		варка
268/2018	<b>Биточки мясные с маслом</b> (яйцо свежее с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	<b>110</b>	16,50	22,20	14,32	328,00		выпекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	<b>100</b>	2,43	2,87	24,45	133,30		варка
158/202	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	<b>80</b>	2,40	2,08	8,00	60,00		варка
1 Пермь	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	<b>200</b>	0,18	0,04	16,80	68,50		варка
348/2016	<b>Хлеб пшеничный</b>	<b>2/30</b>	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
ГОСТ 31186 2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	<b>2/20</b>	2,86	0,63	16,63	85,80		нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,48</b>	<b>44,80</b>	<b>159,85</b>	<b>1072,47</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	<b>100</b>	8,42	12,80	62,76	394,00		выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	<b>200</b>	5,80	5,00	9,80	107,00		испеченье
	<b>Итого:</b>		<b>14,22</b>	<b>17,80</b>	<b>72,56</b>	<b>501,00</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	<b>2/75</b>	10,62	17,16	103,88	573,58		выпекание
844/14	<b>Молоко кипяченое</b>	<b>200</b>	6,12	6,75	9,92	126,60		испеченье
	<b>Итого:</b>		<b>16,74</b>	<b>23,92</b>	<b>103,80</b>	<b>700,18</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела общественного питания  
*[Подпись]*  
Н.А. Сбитнева  
2023 г.

Меню (О,АР)  
04.10.2023



№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Блины	Хлеб	Углевод	Энерг. Значит.	Основной ценност. в, ккал	Эквивалент пищевой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет	
223/2007	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,96	выпекание	
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
	<b>Итого:</b>		35,44	30,80	83,74	768,96		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет	
223/2015	<b>Запеканка из творога с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	43,16	30,56	66,21	721,50	выпекание	
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
	<b>Итого:</b>		46,55	38,27	104,40	862,50		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка	
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,00	11,98	107,25	варка	
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечание	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
444/528/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриного с/м б/м)	160	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,80	6,09	38,64	243,75	варка	
ТИ 408/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,00	нет	
	<b>Итого:</b>		40,47	37,74	122,16	1 036,09		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,20	77,90	варка	
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,00	11,98	107,25	варка	
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечание	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
444/528/1996	<b>Птица, тушенная в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриного с/м б/м)	175	27,30	27,80	4,20	377,00	тушение	
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,80	6,09	38,64	243,75	варка	
ТИ 408/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,83	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		60,45	46,54	141,13	1 231,40		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,70	263,84	выпекание	
368/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет	
	<b>Итого:</b>		11,84	9,76	60,70	381,84		
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,00	395,78	выпекание	
368/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет	
	<b>Итого:</b>		14,85	11,50	87,00	513,78		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*[Подпись]* В.В. Сорочиков  
К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организационный)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания  
*М.С. Сбитнева*  
Н.А. Сбитнева  
2023 г.

Меню (О)

05.10.2023

Согласовано:

Директор Меню ОУ  
*С.М. Соколов*  
С.М. Соколов  
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность, ккал	Основной ингредиент
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	<b>Помидоры свежие</b>	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (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	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		19,27	17,58	83,31	572,45	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	<b>Помидоры свежие</b>	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	256,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		22,51	19,42	94,19	671,80	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
254/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		40,89	31,23	66,80	613,59	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (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
254/2007	<b>Говядина тушеная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,76	3,82	472,23	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		53,94	46,41	120,23	1103,12	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
☉	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		4,98	2,28	69,60	315,20	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/470/2018	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,90	337,80	выпекание
☉	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		6,97	3,42	93,30	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соркозиков

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

2023 г.

Н.А. Сбитнева

Меню (О, АР, АЦ)  
06.10.2023



Согласовано:

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеб. гидраты	Энерг. ценност ь, ккал	БДЛ на используется Энерг. Основно й, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>								
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,09	6,80			72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	180	0,12	2,43	19,50		96,58	выпекание
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00		60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86		116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42		42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,39</b>	<b>8,74</b>	<b>71,78</b>		<b>388,16</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>								
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,98	8,85			108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)	230	0,12	3,23	19,50		103,77	выпекание
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00		60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86		116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,83		64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,43</b>	<b>12,65</b>	<b>75,99</b>		<b>452,79</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>								
67/2018	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37		75,08	варка
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90		89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,26	1,00	0,46		11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,80	14,50		144,00	варка
342/2018	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89		94,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74		106,76	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	6,42		42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,41</b>	<b>16,48</b>	<b>80,27</b>		<b>580,81</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>								
67/2018	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29		126,10	варка
88/2018	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90		89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,26	1,00	0,46		11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98			16,80	варка
362 ЕСТН 2021г	<b>Жаркое из сердца</b> (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12		180,00	варка
342/2018	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89		94,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,96		141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83		85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,43</b>	<b>21,68</b>	<b>102,46</b>		<b>745,00</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>								
406/20073 12/2001	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, дрожжи)	100	4,91	6,40	33,01		210,07	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60		107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>10,71</b>	<b>11,49</b>	<b>42,61</b>		<b>317,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>								
406/40612 015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, дрожжи)	2/75	7,50	5,40	41,55		244,83	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60		107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>10,40</b>	<b>51,15</b>		<b>351,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)

07.10.2023

2023 г.



Согласовано:

Директор ИСО/ОУ

С.М. В. 1

07.10.2023 г.

2023 г.

№ по меню Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Составляющие				Основано а тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,86	352,00	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31806-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,89</b>	<b>16,96</b>	<b>87,27</b>	<b>576,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	276	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,96	0,40	19,32	94,00	нет
31806-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,94</b>	<b>20,01</b>	<b>106,78</b>	<b>742,78</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	56,70	нет
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
311/2007	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	160	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
366/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31806-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,53</b>	<b>28,82</b>	<b>100,90</b>	<b>816,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
42/2016	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	260	2,98	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2016	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
311/2007	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
366/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31806-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,89</b>	<b>33,72</b>	<b>123,89</b>	<b>975,20</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
406/2007/71 4/1996	<b>Пирожки печеные с печеночью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенье говяжье с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,96	выпекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,26</b>	<b>7,89</b>	<b>62,76</b>	<b>384,81</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
406/2007/71 14/1996	<b>Пирожки печеные с печеночью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенье говяжье с/м, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	19,55	10,48	62,32	422,2	выпекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>20,22</b>	<b>10,57</b>	<b>89,34</b>	<b>535,05</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина  
К.А. Федорова