

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питанияН.А. Ушакова
2023 г.Меню (О)
11.09.2023

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	02			Энерг. ценность в ккал	Основной и тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
268/2015	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	13,55	335,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
378/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
GOST 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:		21,11	30,93	84,81	744,40	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
268/2015	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
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
378/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
GOST 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:		26,15	35,86	109,41	863,80	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мозаика (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
239/2015	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
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
GOST 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,68	22,94	127,70	841,10	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозаика (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
239/2015	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	15,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
GOST 31805-2018	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
	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:		42,30	30,23	153,58	1 048,29	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,46	2,98	44,12	222,00	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
	Йогурт	200	5,39	12,00	32,46	262,00	нет
	Итого:		10,05	15,18	82,23	507,50	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
	Йогурт	200	5,39	12,00	32,46	262,00	нет
	Итого:		9,92	14,56	83,97	507,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочкинова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О,АР)
12.09.2023

31.09.2023 г.



№ блюда по Общедо-сто-ва	Наименование и краткая характеристика блюда	Выпуск, блюда	Время приготовления	Жирность, %	Калорийность, ккал	Основной ингредиент	Единица измерения	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (160.26)								
312/2007	Бутерброд с сыром (мясо сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,30	251,00	варка	
379/2016	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,88	10,95	80,85	варка	
847/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет	
	Итого:		17,26	23,34	74,71	583,14		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)								
312/2007	Бутерброд с сыром (мясо сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	9,42	15,46	170,59	нет	
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
379/2016	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,88	10,95	80,85	варка	
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет	
φ	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	84,35	нет	
	Итого:		44,02	42,28	97,26	960,69		
Обед для 1-4 классов (240.42)								
481/2007	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	
181/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
444/6281/986	Птица, тушенная в соусе (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/к)	160	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение	
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка	
360/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,03	19,55	97,05	варка	
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет	
	Итого:		35,96	36,90	94,28	862,19		
Обед для 5-11 классов (259.17)								
481/2007	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	
181/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка	
444/6281/986	Птица, тушенная в соусе (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/к)	176	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение	
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка	
360/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка	
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	29,96	141,00	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		46,88	46,23	117,81	1084,19		
Полдник для 1-4 классов (52.47)								
406/487/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание	
844/14	Молоко кипяченое	200	0,12	6,75	9,92	128,60	нагревание	
	Итого:		12,42	10,39	50,84	348,60		
Полдник для 5-11 классов (52.47)								
406/487/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	0,69	50,40	291,90	выпекание	
844/14	Молоко кипяченое	200	0,12	6,75	9,92	128,60	нагревание	
	Итого:		13,62	13,44	60,32	418,60		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинина
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
13.09.2023

2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Волокно	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность	Основная ценность
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,69	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,78	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		32,58	28,25	82,94	714,26	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,69	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	66,06	698,10	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,05	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		45,61	35,95	114,46	966,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущеный 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 окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говяжья б/к с/м, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,80	25,00	318,46	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	запекание
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (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	270	2,86	0,63	16,83	86,90	нет
	Итого:		53,61	40,50	105,22	920,80	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,90	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущеный 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 окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говяжья б/к с/м, соль, филе окорка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,53	5,05	6,18	109,69	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:		61,10	50,47	126,72	1137,63	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,25	9,10	59,45	342,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	18,10	92,45	572,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Занимающий должность:

С.И. Федорова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (О,АР)

14.09.2023

2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Варка	Жарка	Угревод	Жиры	Углевод	Соль	Оксидант	Итого	Тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)											
18/2007	Сыр	20	4,84	9,80						72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	180	2,16	4,95	16,65					119,96	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,62	15,00					60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86					116,67	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42					42,90	нет
	Итого:		8,43	11,26	66,93					411,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)											
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85						108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,75	16,65					127,17	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,62	15,00					60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86					116,67	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83					64,35	нет
	Итого:		11,47	15,17	73,14					476,19	
Обед для 1-4 классов (240.42)											
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89					49,02	нет
98/2015	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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,96						16,80	варка
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
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	3,58	0,45	21,74					105,79	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42					42,90	нет
	Итого:		27,85	23,81	116,63					794,37	
Обед для 5-11 классов (259.17)											
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48					81,70	нет
98/2015	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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,96						16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,68	19,07	54,74					500,88	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:		40,77	27,45	150,55					1 054,08	
Полдник для 1-4 классов (52.47)											
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,29	47,20					225,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60					107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,29	56,80					332,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)											
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	5,97	3,42	70,80					337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60					107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40					444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сарожикина

К.А. Федоров



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
16.09.2023

2023 г.

№ блюда по Общедо- столе	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. №	Энергет. ценность к, калл	Способ приго- товле- ния
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м; хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,34	137,25	варка
	Иогурт	200	5,39	12,00	32,46	282,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	23,89	31,83	83,97	765,15		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м; хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	154,70	варка
	Иогурт	200	5,39	12,00	32,46	282,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	27,86	31,10	105,90	821,30		
Обед для 1-4 классов (240.42)							
87/2016	Винегрет овощной (варошки зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,27	75,06	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	6,08	11,98	107,25	варка
ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
288/2011	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м с/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,08	38,64	243,75	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,18	22,89	94,55	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	41,53	43,81	112,33	1 013,76		
Обед для 5-11 классов (259.17)							
87/2016	Винегрет овощной (варошки зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	6,08	11,98	107,25	варка
ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
288/2011	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м с/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	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
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,18	22,89	94,55	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,53	16,83	85,80	нет
	Итого:	55,47	82,83	138,61	1 347,23		
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/4512 015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,40	4,51	29,84	176,89	выпекание
339/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,66	23,50	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	4,67	4,73	50,29	260,19		
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/4512 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	106	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
339/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:	3,18	6,71	53,66	293,47		

Приятного аппетита!

Инженер-техник:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сердюковская
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (О,АР)

16.09.2023

31.08.2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	МОУ, в котором используются				Основной тепловой	
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеб. в %		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, скорочка куриные с/м, соль, хлеб пшеничный)	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,84	4,21	5,15	91,41	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай высшего черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,98	20,88	58,00	523,21	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
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
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,53	5,05	6,18	109,89	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай высшего черной)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,21	26,43	64,72	618,59	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
367/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		37,66	41,97	108,08	918,10	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	16,40	6,62	190,67	варка
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
367/2003	Компот из клубники свежемороженой (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
ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		48,27	66,93	134,30	1 204,11	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ф	Печенье	100	7,80	18,00	68,00	461,00	нет
389/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,40	23,00	76,60	588,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
ф	Печенье	150	7,80	18,00	68,00	461,00	нет
64414	Молоко кипяченое	200	6,12	6,76	0,92	126,60	кипячение
	Итого:		17,62	33,76	109,92	918,10	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сору-
Федорова

Е.В. Сорочикова

К.А. Федорова