

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)  
13.05.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/456/2 003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ассоль 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>		<b>24,30</b>	<b>13,71</b>	<b>97,98</b>	<b>615,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/456/2 003	<b>Тефтели мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ассоль 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>		<b>30,22</b>	<b>16,90</b>	<b>114,27</b>	<b>731,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пшеничный 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
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кусочки лимонная, 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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>46,56</b>	<b>46,02</b>	<b>109,04</b>	<b>1 089,50</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пшеничный 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
293/2017	<b>Птица жареная с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кусочки лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>53,84</b>	<b>61,08</b>	<b>132,65</b>	<b>1 348,72</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>13,40</b>	<b>23,00</b>	<b>75,60</b>	<b>568,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>17,20</b>	<b>32,00</b>	<b>108,60</b>	<b>798,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

С. В. Сорокинова  
К. А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

14.05.2024

2024 г.



№ блюда по Общедомовой рецептуре	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,29</b>	<b>33,86</b>	<b>116,71</b>	<b>871,89</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,14</b>	<b>35,21</b>	<b>114,97</b>	<b>876,22</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, мясо сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/х хлеб)	95	16,06	17,50	13,38	277,42	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
Пермь	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,10</b>	<b>30,06</b>	<b>93,67</b>	<b>775,24</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
75/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, мясо сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/х хлеб)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200					варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,21</b>	<b>37,02</b>	<b>122,06</b>	<b>976,45</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (орожи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (орожи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	2/75	10,82	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,68</b>	<b>779,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорочкинова

К.А Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймры"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

15.05.2024

2024 г.

Согласовано

Директор МБОУ (И) \_\_\_\_\_

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (творог манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, теорог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	36,19	353,11	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай вёсовой черны)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>19,87</b>	<b>22,62</b>	<b>95,14</b>	<b>667,78</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью</b> (творог манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, теорог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	48,26	470,80	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай вёсовой черны)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>25,62</b>	<b>27,63</b>	<b>107,21</b>	<b>785,47</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,80	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
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	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,32</b>	<b>23,75</b>	<b>87,48</b>	<b>684,47</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>						
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,80	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
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	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,85</b>	<b>31,83</b>	<b>110,92</b>	<b>908,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>55,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/4061-2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>63,95</b>	<b>334,83</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова



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

Меню (О,АР)  
17.05.2024



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			6,73	8,65	52,94	316,65	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	30	6,96	8,85		108,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай восточный черный)</i>	230	0,14	2,67	19,53	96,94	выпекание
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			9,06	12,26	52,95	358,84	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, свордце или печень говяжья с/м)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		33,42	34,99	100,82	865,71	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
82/2016	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, свордце или печень говяжья с/м)</i>	290	30,68	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		44,24	44,00	128,66	1 102,40	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		12,10	8,64	50,52	329,00	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Сорож*  
*Федорова*  
В.В. Сорожикова  
К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)

18.05.2024

2024 г.



ГМО и БАД не используются

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
461/2004	<b>Тфтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
СТ 31806-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,13</b>	<b>24,27</b>	<b>103,32</b>	<b>741,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
461/2004	<b>Тфтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<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>33,13</b>	<b>30,11</b>	<b>120,45</b>	<b>889,67</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (морковь зеленая консервированная, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к см)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,81</b>	<b>31,99</b>	<b>94,75</b>	<b>796,11</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (морковь зеленая консервированная, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к см)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курава, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,95</b>	<b>38,56</b>	<b>123,72</b>	<b>1 019,38</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курава, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,07</b>	<b>1,03</b>	<b>40,51</b>	<b>205,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
373/335/2 015	<b>Яблоки, фаршированные творогом</b> (курава, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,10</b>	<b>1,54</b>	<b>53,28</b>	<b>280,10</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова