

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О.А.Р.)

18.09.2023

2023 г.

18.09 2023 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	266,81	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай фервовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,13	22,30	82,53	631,96	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,40	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай фервовый черный)	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
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:		28,21	28,82	84,08	762,03	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,05	3,88	36,24	нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
389/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
349/2016	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:		28,70	19,61	83,53	691,56	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	5,47	60,40	нет
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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
349/2016	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	2,95	0,53	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,61	25,68	117,14	881,03	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
φ	Печенье	50	3,69	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
φ	Йогурт	200	6,56	3,00	6,78	88,00	нет
	Итого:		9,64	21,10	69,61	514,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
φ	Печенье	100	7,69	18,00	68,00	461,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
φ	Йогурт	200	6,56	3,00	6,78	88,00	нет
	Итого:		13,44	30,10	102,51	744,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова



Согласовано:
Директор ИБС(АУ) *И.И.И.*
И.И.И.
2023 г.

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"
А.С. Писаренко
2023 г.

Меню (О,АР)
19.09.2023

№ блюда по сборному меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и ПДН не используются			Диагн. Основано
			Белки	Жиры	Углевод н	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
32007	Бутерброд с сыром	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59 нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,59	267,34 варка
382/2015	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65 варка
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	23,50 нет
Ф	Печенье	60	3,60	9,00	33,00	230,50 нет
	Итого:		21,83	34,54	116,59	847,98
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
32007	Бутерброд с сыром	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59 нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	6,88	12,82	38,66	296,65 варка
382/2015	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65 варка
338/2015	Яблоки свежие	60	0,20	0,20	5,65	23,50 нет
Ф	Печенье	100	7,60	19,00	66,00	491,00 нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	3,60	0,40	19,32	94,00 нет
	Итого:		24,53	44,10	148,63	1 107,79
Обед для 1-4 классов (240.42)						
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,88	5,15	5,57	72,15 варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 молочная
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00 варка
461/2004	Тфетели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	16,67	281,76 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	6,50	6,09	36,64	243,75 варка
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77 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:		31,34	36,93	132,88	1 060,73
Обед для 5-11 классов (259.17)						
34/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22 варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 молочная
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00 варка
461/2004	Тфетели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	16,61	21,86	23,24	357,27 тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,02	7,31	46,37	292,50 варка
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80 нет
	Итого:		40,29	46,66	164,65	1 281,21
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
428/2017	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,02	11,82	56,17	358,02 выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60 кипячение
	Итого:		13,14	18,57	66,09	484,62
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
428/2017	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	160	10,54	17,73	84,20	538,53 выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60 кипячение
	Итого:		16,66	24,48	94,11	665,13

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
Заведующий производством: _____

С.Ф. Сорокинина
В.В. Сорокинина
К.А. Федорова
К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)
20.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ
В.М.К.И.
В.М.К.И.
20.09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ТГО Б/АД на использование					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углево-ды	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	32,05	23,09	45,55	517,98	запекание
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ввесовой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		34,99	30,70	79,69	737,48	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	280	43,16	30,56	66,21	721,50	запекание
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ввесовой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		47,53	38,49	108,77	983,50	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
57/2015	Винегрет овощной (картошка зеленаяй консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	76,08	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,86	2,84	17,48	118,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,25	319,35	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	160	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,55	35,47	76,48	842,67	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
57/2015	Винегрет овощной (картошка зеленаяй консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	260	2,88	2,84	17,46	118,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	180	9,59	5,05	6,18	109,69	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
СТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,30	50,13	95,14	1 087,75	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,53	2,55	39,54	197,69	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,53	9,15	53,19	339,39	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие) масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,39	2,26	45,86	222,03	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,33	8,96	59,51	363,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорожкина
- К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроектСвис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О)
21.09.2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

И.В. Сорокина

21.09.2023 г.



13.09.2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГОСТ (или иная нормативная документация)				Энерг. ценность, ккал	Основной ингредиент
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры	20	0,22	0,04	0,76	4,8	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	2,09	16,13	10,25	217,30	выпекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
Ф	Йогурт	200	6,58	3,00	6,78	88,00	нет
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,44	33,84	107,47	818,25	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры	30	0,39	0,06	1,14	7,2	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	2,08	17,00	11,38	238,14	выпекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Йогурт	200	6,58	3,00	6,78	88,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,83	35,78	117,89	887,44	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,08	6,89	49,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испеченные
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/к с/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	28,44	166,45	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	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:		38,21	35,23	112,02	981,77	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, капуста пекинская, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испеченные
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/к с/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,59	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		50,05	66,18	144,82	1170,32	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/410-016	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,40	4,51	29,84	176,59	выпекание
338/2016	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:		6,91	6,49	56,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	5,49	33,01	210,07	выпекание
338/2016	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:		6,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

С.Ф. Федорова
И.В. Сорокина
К.А. Федорова

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймлар"
И.С. Писаренко
15 09 2023 г.

Меню (О,АР)
22.09.2023

Согласовано:

Директор ИСО(АИ)
И.В. Сорщикова
И.С. Писаренко
2023 г.



№ блюда по оборудованию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются			Основно й тепловой
			Белки	Жиры	Углевод ы	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)						
162007	Сыр	20	4,64	5,60		72,00
Ф	Блинчики жареные с маслом сливочным (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	98,39
3761205	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,85	116,67
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90
	Итого:		7,26	16,97	68,43	416,65
Завтрак для 5-11 классов (236.06)						
152007	Сыр	30	8,88	8,85		108,00
Ф	Блинчики жареные с маслом сливочным (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	210	0,05	11,45	0,08	103,57
3761205	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,85	116,67
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	64,35
	Итого:		9,58	20,72	68,43	458,74
Обед для 1-4 классов (240.42)						
391207	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овушки консервированные, соль)	60	0,89	3,78	5,82	60,71
881205	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	88,75
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80
2411207	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80
2322009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00
3022015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50
3841203	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90
	Итого:		34,56	35,40	110,51	833,36
Обед для 5-11 классов (259.17)						
391207	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овушки консервированные, соль)	60	0,89	3,78	5,82	60,71
881205	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	88,75
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,80
2411207	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80
2322009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00
3022015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50
3841203	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80
	Итого:		45,23	45,78	141,87	1 095,65
Полдник для 1-4 классов (52.47)						
4061470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)	100	3,88	2,28	47,20	225,20
3852007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00
	Итого:		9,78	7,28	66,80	332,20
Полдник для 5-11 классов (52.47)						
4061470/2 018	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,60
3852007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,80	107,00
	Итого:		11,77	8,42	80,60	444,60

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.С. Сорокина
И.В. Сорщикова
К.А. Федорова