

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
А.О. Н.А. УшаковаМеню (О)
20.05.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м ф/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черны)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,49	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорка куриное с/м ф/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черны)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	35,75	98,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,08	12,33	54,72	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок пшеничный 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 зрелки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,78	14,05	3,57	197,40	запекание
305/2007	Рис припущенный (ориз рисовый, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
8/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,59	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислоты лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,64	29,42	140,32	856,27	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,85	91,20	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борок пшеничный 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 зрелки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (ориз рисовый, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислоты лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,47	30,52	167,82	1 108,00	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	86,00	461,00	нет
365/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,90	107,00	кипячение
	Итого:		13,40	23,00	75,60	668,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
365/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,90	107,00	кипячение
	Итого:		17,20	32,00	108,90	798,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В.Сорокикова

Я.А.Боговид

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)

21.05.2024



Утверждено:

Директор ИБМОИМ Ш.И.И.И.

К.А. Федорова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	в граммах			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	80	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	287,34	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	60,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		19,09	33,66	102,74	786,08	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
268/2007	Говядина духовая (говядина СМ, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	60,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	Печенье	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		37,67	46,76	92,21	862,74	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, Свекольник (картофель свежий, пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	варка
36/2001	Свекольник (картофель свежий, пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина СМ, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриной СМ, хлеб пшеничный)	90	17,85	1,75	7,68	117,05	варка
456/2003	Соус красный основной (пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	60	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					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:		36,48	20,56	95,51	713,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, Свекольник (картофель свежий, пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	варка
36/2001	Свекольник (картофель свежий, пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина СМ, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриной СМ, хлеб пшеничный)	100	19,81	1,95	8,54	130,06	варка
456/2003	Соус красный основной (пастернак лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,58	25,48	125,37	905,35	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня СМ, орехи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	62,79	263,94	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,58	8,36	86,39	469,94	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня СМ, орехи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,59	10,10	112,69	601,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соркожикова

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А. УшаковаМеню (О,АР)
22.05.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс			
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,08	352,00	варка
377/2007	Чай с лимоном (чай зеленый, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,89	16,96	87,27	670,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
377/2007	Чай с лимоном (чай зеленый, сахар, чай вёсовой чёрный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,94	20,01	106,78	742,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (фарш свинный с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		31,26	37,14	117,40	977,74	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (фарш свинный с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
317/2003	Рагу из овощей (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		36,16	48,14	139,48	1 205,71	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (обожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (обожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,25	536,53	выпекание
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,54	17,73	106,65	626,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела буфалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Соросикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (О,АР)
23.05.2024



Согласовано:
Директор МБОУ (АО) *С.И.И.И.*
С.И.И.И.
23.05.2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ТМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Энерг. ценность	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	20	4,84	5,90	72,00	нет	
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	180	2,17	4,53	16,67	выпекание	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,13	0,07	28,86	нет	
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	200/16/7	0,13	0,02	15,20	варка	
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			8,80	10,84	69,16	409,92	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	30	6,96	8,85	108,00	нет	
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(клубника лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	230	2,18	5,19	16,68	выпекание	
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай весовой черный)</i>	100	0,13	0,07	28,86	нет	
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	200/15/7	0,13	0,02	18,20	62,00	варка
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			10,83	14,45	69,16	481,91	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	60	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98	16,80	варка	
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
283/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	8,51	4,51	26,44	188,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,09	40,81	86,73	883,09	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	69,75	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98	16,80	варка	
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
293/2017	Птица жареная с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	110	29,69	29,72	0,30	388,06	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,35	51,94	110,45	1111,72	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,52	7,28	80,80	431,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,50	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,51	8,42	104,40	543,50	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сороковникова
С.В. Сороковникова
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
24.05.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А) *С.В. Сорокикова*

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГОСТ				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	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	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,54	20,13	81,78	586,26	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	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	12,46	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,39	19,39	93,47	841,20	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (огоршек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
387/2003	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	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,81	41,74	113,58	954,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
38/2007	Салат Школьный /без лука/ (огоршек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, личный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
387/2003	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
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,97	53,64	141,43	1 205,89	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, личный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4081-2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, личный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А. УшаковаМеню (О, АР)
25.05.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	СМО/БАД не используются				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Вегет.	Жир	Углевод		
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
289/2007	Рагу из птицы (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
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсевой чёрный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	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:		19,80	11,32	62,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
289/2007	Рагу из птицы (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
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай вёсевой чёрный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
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:		30,81	16,73	72,35	557,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
356/2016	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,17	34,78	117,60	935,35	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,26	99,50	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,16	22,78	363,47	запекание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
356/2016	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,07	44,32	141,07	1157,07	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсевой чёрный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,87	3,99	55,22	278,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	275	8,92	5,96	85,24	444,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай вёсевой чёрный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		10,46	7,59	97,60	600,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова