

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

Меню (О)  
29.01.2024



№ блюда по сборному меню	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>							
29/02/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	99	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
30/02/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
37/02/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
33/02/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>23,49</b>	<b>30,77</b>	<b>85,80</b>	<b>719,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
29/02/2016	<b>Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
30/02/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
37/02/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай зеленой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
33/02/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	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>27,91</b>	<b>35,75</b>	<b>98,03</b>	<b>830,04</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
7/02/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
10/02/2007	<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	146,25	варка
28/02/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
22/02/2016	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	150	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
30/05/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
1/06/2021	<b>Овощи отварные</b> (картофель, морковь, свекла с/м, соль)	80	1,60	1,30	5,00	37,60	варка
34/02/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	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>35,72</b>	<b>21,80</b>	<b>143,44</b>	<b>972,83</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
7/02/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
10/02/2007	<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	146,25	варка
28/02/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
22/02/2016	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,80	210,00	тушение
30/05/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
1/06/2021	<b>Овощи отварные</b> (картофель, морковь, свекла с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
34/02/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,86	0,09	27,02	112,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Мороженое молочное</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	2130	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2120	2,86	0,83	16,83	85,60	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,05</b>	<b>25,62</b>	<b>173,14</b>	<b>1 200,15</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
0	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	69,00	461,00	нет
3/06/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,80	нет	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,80</b>	<b>23,00</b>	<b>87,60</b>	<b>461,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
0	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
3/06/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,80	нет	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,60</b>	<b>32,00</b>	<b>120,80</b>	<b>691,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сорокина*  
В.В. Сорокина  
*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

30.01.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валки	Жиры	Углеводы	Энергетическая 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 рассольнике, хлеб пшеничный)	150	5,76	0,42	15,46	170,59	нет
161/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
378/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		17,28	23,34	74,71	583,14	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	269,47	тушение
378/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		36,50	23,10	85,86	623,02	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе цыпленка куринное с/м Б/х, хлеб пшеничный)	90	16,85	7,35	7,40	178,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	6,80	6,09	38,64	243,75	варка
330/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		37,71	24,40	112,83	845,08	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> (соль, филе цыпленка куринное с/м Б/х, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		44,65	28,27	139,63	1 015,73	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (порошок сухая, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
396/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		10,87	7,36	79,46	428,03	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (порошок сухая, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

КА Федорова



## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

31.01.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО в БД не используется	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основной технолог ический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> <i>(творог мякоть, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, тесера, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
338/2016	<b>Яблоко свежее</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>30,23</b>	<b>28,21</b>	<b>85,09</b>	<b>739,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> <i>(творог мякоть, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, тесера, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	230	25,16	22,8	61,91	569,2	запекание
338/2016	<b>Яблоко свежее</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай восточный черный)</i>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>30,23</b>	<b>28,21</b>	<b>85,09</b>	<b>739,00</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, явровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	14,82	18,88	14,24	288,99	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,39</b>	<b>37,12</b>	<b>94,78</b>	<b>841,16</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,60	8,48	7,98	113,33	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, явровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисление
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	16,49	24,65	16,85	354,36	запекание
310/2016	<b>Картофель отварной</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
348/2007	<b>Компот из мандаринов</b> <i>(мандарины, сахар)</i>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,25</b>	<b>47,45</b>	<b>118,50</b>	<b>1 068,88</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай восточный черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,42</b>	<b>12,50</b>	<b>86,16</b>	<b>484,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> <i>(дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/78	10,82	17,16	93,88	573,58	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай восточный черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>11,82</b>	<b>17,16</b>	<b>116,28</b>	<b>663,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,А,Р)  
01.02.2024

2024 г.



№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО в БАД на производстве	
					Углеводы	Энергетическая ценность/кал
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>						
16/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90	72,00	нет
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	нет
ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		6,46	8,32	72,00	386,52
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>						
16/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85	108,00	нет
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/167	0,13	0,02	15,20	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	нет
ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	нет
	<b>Итого:</b>		9,61	12,09	76,22	448,98
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>						
92/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	варка
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	квашивание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	16,73	18,17	39,86	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,66	0,45	21,74	нет
ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	нет
	<b>Итого:</b>		28,48	25,93	117,14	864,12
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>						
92/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	варка
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	квашивание
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98	16,80	варка
266/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	нет
ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,88	0,63	16,83	нет
	<b>Итого:</b>		41,33	36,08	160,56	1 133,32
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>						
408/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60	нет
	<b>Итого:</b>		10,18	7,28	68,80	225,20
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>						
408/470/015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	276	5,97	3,42	70,80	выпекание
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60	нет
	<b>Итого:</b>		12,17	8,42	92,40	337,80

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова  
К.А. Федорова



Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)  
02.02.2024

2024 г.

Сотпоставлено  
Директор  
МБОУ (АУ)

С.М. И.И.  
В.Б. Аурманов  
2024 г.

№ блюда по Общедокументу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и ВАР не используются				Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
			Базис	Жиры	Углеводы	Соль		
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,69	16,13	10,25	217,30	запекание	
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка	
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вестовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	39,80	206,00	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>16,17</b>	<b>26,60</b>	<b>102,20</b>	<b>733,95</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
227/2003	<b>Котлеты рыбные Любительские с маслом</b> (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	запекание	
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка	
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вестовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка	
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	39,80	206,00	нет	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	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>18,30</b>	<b>28,60</b>	<b>112,26</b>	<b>800,74</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
48/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет	
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,16	95,25	варка	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
378/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриной с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье	
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка	
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	3,66	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>39,65</b>	<b>27,01</b>	<b>62,62</b>	<b>777,49</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
48/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет	
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,16	95,25	варка	
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка	
378/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриной с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье	
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка	
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	220	2,86	0,53	16,83	85,80	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>51,49</b>	<b>31,14</b>	<b>117,16</b>	<b>951,61</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
389/2016	<b>Печенье</b>	100	7,80	18,00	66,00	461,00	нет	
	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1		22,4	90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>8,80</b>	<b>18,00</b>	<b>88,40</b>	<b>551,00</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
389/2016	<b>Печенье</b>	160	11,40	27,00	99,00	691,50	нет	
	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1		22,4	90	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>12,40</b>	<b>27,00</b>	<b>121,40</b>	<b>781,50</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
03.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ ОУ

СШ № 1. И. И.  
03.02.2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Углебоды	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Сахар			
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>								
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,9	0,2	8,1	43	нет	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
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>19,60</b>	<b>11,32</b>	<b>62,16</b>	<b>447,17</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>								
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (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	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,9	0,2	8,1	43	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>30,61</b>	<b>16,73</b>	<b>72,38</b>	<b>657,63</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>								
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,51	4,97	68,74	варка	
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
282/2008	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение	
321/2016	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	160	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение	
365/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,69	0,06	27,76	134,66	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	0,64	16,84	85,8	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>38,20</b>	<b>31,12</b>	<b>108,18</b>	<b>840,46</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>								
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка	
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка	
332/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,62	26,56	15,89	340,00	тушение	
321/2016	<b>Капуста тушеная</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение	
365/2016	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,69	0,06	27,76	134,66	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет	
	<b>Итого:</b>		<b>49,41</b>	<b>40,89</b>	<b>131,74</b>	<b>1 068,68</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>								
426/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль)	190	7,02	11,82	66,17	359,02	выпекание	
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
	<b>Итого:</b>		<b>12,82</b>	<b>16,82</b>	<b>65,77</b>	<b>466,02</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>								
426/2017	<b>Булочка Дорожная</b> (борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль)	275	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание	
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
	<b>Итого:</b>		<b>16,34</b>	<b>22,73</b>	<b>93,86</b>	<b>645,53</b>		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова  
КА Федорова