

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

24.04 2024 г.

Меню (О,А,Р,АЦ)
29.04.2024



Согласовано:
Директор МБОУ *М.И. П.*
Александров В.И.
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки			Жиры			Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			г	г	г	г	г				
Завтрак для 1-4 классов (168,27)											
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание				
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка				
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка				
338/2018	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:		25,33	22,50	86,68	855,46					
Завтрак для 5-11 классов (247,86)											
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание				
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка				
378/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка				
338/2018	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:		29,41	29,02	98,23	775,53					
Обед для 1-4 классов (252,44)											
75/2007	Икра морковная <i>(пук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет				
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох душистый сухой, картофель свежий, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка				
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, пук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98	16,80	варка					
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлера с/м)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение				
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	6,60	6,09	38,64	243,75	варка				
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00	31,76	170,00	варка					
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:		47,89	27,15	138,15	1 041,32					
Обед для 5-11 классов (272,13)											
75/2007	Икра морковная <i>(пук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет				
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох душистый сухой, картофель свежий, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка				
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, пук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98	16,80	варка					
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цыпленок бройлера с/м)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение				
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка				
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет				
	Итого:		57,12	31,27	171,21	1 247,89					
Полдник для 1-4 классов (55,09)											
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет				
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка				
	Итого:		8,26	18,09	93,02	573,85					
Полдник для 5-11 классов (55,09)											
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет				
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка				
	Итого:		12,06	27,09	126,02	804,35					

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Соб. Сервис
В.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

24 04 2024 г.

Меню (О,АР)
30.04.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У ШМ.И.К.
Иванова Е.И.
30 04 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Сахар	Жир	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная рисовая с маслом сливочным (крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,12	11,76	33,71	261,97	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,88	99,90	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		18,47	33,58	104,95	805,96	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
362 ЕСТН	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		35,24	24,82	82,32	704,30	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, Ци из свежей капусты с картофелем)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2015	(капуста свежая, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
Пермь	Кисель из кураги (лимонная, 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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,30	32,97	89,32	818,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, Ци из свежей капусты с картофелем)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
88/2015	(капуста свежая, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
Пермь	Кисель из кураги (лимонная, 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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,88	42,29	111,16	1 016,55	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,96	222,03	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,33	2,36	68,28	312,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,92	5,96	110,64	534,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ю

Меню (О,АР)
02.05.2024

24-04 2024 г.

Согласовано:
Директор МБОУ ШШ №1
И.И.И.
02 05 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		
					Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай вэсовый черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,46	8,32	72,00	386,52	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай вэсовый черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,79	11,83	72,01	428,51	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <i>(апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
319/455/2	Тфтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе зрелки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	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:		30,38	20,72	115,00	762,26	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <i>(апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
319/455/2	Тфтели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе зрелки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	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	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		37,62	28,07	142,59	968,13	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(дрожжи 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	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,10	8,64	50,52	329,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(дрожжи 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	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

С.В. Сорокинова
В.В. Сорокинова
КА Федорова
КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организации)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (О,АЦ)
03.05.2024

24 04 2024 г.



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	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 высшего черного)	200/15	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:		19,05	17,51	82,55	567,65	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,96	256,00	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 высшего черного)	200/15	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:		22,18	19,36	93,05	664,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
11/2001/11	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	80	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	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	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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:		34,79	37,73	119,69	916,83	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
11/2001/11	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,87	49,67	149,66	1172,91	
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, яичный порошок)	100	4,91	6,49	39,01	210,07	выпекание
312/2001	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ТИ 409/2006	Итого:		5,91	6,49	64,77	380,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/406/1	Пирожки печеные с капустой и луком (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
2015	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ТИ 409/2006	Итого:		8,50	5,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокикова

КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

24.04 2024 г.

Меню (О)
04.05.2024



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименования и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м Б/К)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	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:		21,83	16,98	87,07	568,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м Б/К)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	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	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:		32,88	20,01	105,58	740,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(салатик зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/х с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,48	31,92	65,41	675,60	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(салатик зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/х с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,37	40,84	85,66	877,92	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весомой черной)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		16,14	9,43	45,10	327,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весомой черной)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		21,10	12,11	71,68	478,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

С.Ф.
К.А. Федорова
В.В. Сороковикова
К.А. Федорова