

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР, АЦ)

05.02.2024

"29.01" 2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
319/455/2-005	<b>Тертель мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,30</b>	<b>13,71</b>	<b>97,98</b>	<b>615,40</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
319/455/2-003	<b>Тертель мясные школьные</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,40	8,45	15,36	195,24	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,22</b>	<b>16,90</b>	<b>114,27</b>	<b>731,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахобили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,46	варка
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,38</b>	<b>27,46</b>	<b>117,50</b>	<b>847,54</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахобили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>52,71</b>	<b>32,52</b>	<b>142,49</b>	<b>1.126,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>75,40</b>	<b>579,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
Ф	<b>Печенье</b>	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	<b>809,50</b>	

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. Ушакова

**Меню (О.АР)**  
**06.02.2024**

29.01.2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ) Музей 3/1  
В.В. Сорокикова  
2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,22</b>	<b>33,88</b>	<b>104,17</b>	<b>806,33</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,66	296,66	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,12</b>	<b>34,44</b>	<b>109,30</b>	<b>835,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	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	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,10</b>	<b>38,16</b>	<b>98,94</b>	<b>873,00</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	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	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,69</b>	<b>48,84</b>	<b>121,99</b>	<b>1083,93</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 снр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,18	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,18</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>	

**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 Ушакова

Меню (О,АР)

07.02.2024

Согласовано:  
Директор  
МБОУ(АУ)

2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,99	20,54	47,20	492,76	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,28</b>	<b>28,26</b>	<b>85,39</b>	<b>733,76</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,72</b>	<b>32,05</b>	<b>92,14</b>	<b>821,09</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
342/2016	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	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	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,49</b>	<b>23,82</b>	<b>93,90</b>	<b>716,44</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
342/2016	<b>Компот из свежих яблок</b> (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,04</b>	<b>31,89</b>	<b>116,33</b>	<b>936,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>7,04</b>	<b>3,36</b>	<b>75,19</b>	<b>353,84</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,05</b>	<b>5,10</b>	<b>101,49</b>	<b>485,78</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

08.02.2024

09.02.2024 г.

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и ВАР не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168,27)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	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>13,53</b>	<b>24,71</b>	<b>92,03</b>	<b>645,39</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,37</b>	<b>19,75</b>	<b>100,95</b>	<b>642,40</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тестели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,75	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,31</b>	<b>32,00</b>	<b>122,06</b>	<b>908,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	<b>Тестели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,11</b>	<b>38,37</b>	<b>153,42</b>	<b>1 127,17</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55,09)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,58</b>	<b>8,68</b>	<b>56,60</b>	<b>343,20</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55,09)</b>							
406/470/201-5	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный	2/75	5,97	3,42	70,80	397,80	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,57</b>	<b>9,82</b>	<b>80,20</b>	<b>465,80</b>	

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 Ушакова

Меню (О,АР)  
09.02.2024

"29" 01 2024 г.

Согласовано:  
Директор  
МБОУ (АУ)

"31" 01 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>									
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м 5/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>21,39</b>	<b>17,16</b>	<b>88,97</b>	<b>574,40</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>									
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м 5/к)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>32,44</b>	<b>20,21</b>	<b>107,48</b>	<b>746,78</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (воздушка с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение		
309/2015	<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>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>41,70</b>	<b>20,37</b>	<b>99,60</b>	<b>726,55</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (воздушка с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение		
309/2015	<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>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>53,84</b>	<b>27,79</b>	<b>124,63</b>	<b>936,73</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>									
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание		
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	<b>Итого:</b>		<b>12,50</b>	<b>8,64</b>	<b>62,52</b>	<b>222,00</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>									
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
386/2007	<b>Коктейль молочный</b>	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	<b>Итого:</b>		<b>13,70</b>	<b>11,69</b>	<b>72,00</b>	<b>291,90</b>			

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 Ушакова**

**Меню (О,АР)**  
**10.02.2024**

" 29 " 01 2024 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ (А)У *Ирина В. Железова*  
" 31 " 01 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,44</b>	<b>10,84</b>	<b>68,95</b>	<b>407,92</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,77</b>	<b>14,45</b>	<b>68,96</b>	<b>449,91</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (орощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2014	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,37</b>	<b>31,00</b>	<b>93,17</b>	<b>793,45</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (орощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2014	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,26</b>	<b>39,92</b>	<b>113,42</b>	<b>995,77</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
4062007/14/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/2007/714/1996	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/1ч.	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>548,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*Сороки* В.В Сорокикова

*Федорова* К.А Федорова