

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
11.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У



"11" 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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 (160.26)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/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
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	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 (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	398,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	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 (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный 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 окорока куриное с/м б/к)	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)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:		41,38	39,50	140,30	1 034,21	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный 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 окорока куриное 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)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
6/2021Пер	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 (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
Ф	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Итого:		2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	52,40	51,22	165,84		1 269,90	
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какво 0,2 кг /плр стакан /млз)	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Итого:		200	6,20	5,00	21,60	нет
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	13,80	23,00	87,60	461,00		
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какво 0,2 кг /плр стакан /млз)	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Итого:		200	6,20	5,00	21,60	нет
		17,60	32,00	120,60	691,50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)
12.12.2023

Согласовано
Директор
МБОУ(А)У

Генеральный директор

2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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 (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	30	6,96	8,85		108,00	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	20,54	10,85	19,67	259,47	тушение
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	Свекольник (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	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,71	24,40	112,83	845,08	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (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	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	Соус красный основной (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	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:		44,65	28,27	139,63	1 015,73	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/лр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,46	428,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
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
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/лр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
13.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У

2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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 (160.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
338/2015	Яблоки свежие	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой, черный)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/ж)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/ж, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/ж б/ж, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	1,87	1,61		22,00	варка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду						
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/ж)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/ж, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/ж б/ж, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	1,87	1,61		22,00	варка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
Ф	Хлеб пшеничный	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 спр	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		8,60	12,54	79,36	462,50	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 спр	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
346/2015	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
	Итого:		10,80	17,20	110,48	642,08	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
14.12.2023

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
15/2007	Сыр								
7	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	20	4,64	5,90		72,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
15/2007	Сыр								
7	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	30	6,96	8,85		108,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание		
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет		
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
Обед для 1-4 классов (240.42)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду								
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
И 409/200	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,48	25,93	117,14	884,12			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду								
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
И 409/200	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка		
Ф	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка		
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какао 0,2 кг п/пр стакан /нмз)	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		10,18	7,28	68,80	225,20			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
06/470/201	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какао 0,2 кг п/пр стакан /нмз)	200	6,20	5,00	21,60		нет		
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АЦ)
15.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

15.12.2023 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
70/2007	Огурцы свежие								
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо верора боревалис 1/7)	20	0,16	0,02	0,50	2,90	нет		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание		
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг л/гр стакан /нмз/)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
70/2007	Огурцы свежие								
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м соо верора боревалис 1/7)	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание		
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг л/гр стакан /нмз/)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
Обед для 1-4 классов (240.42)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет		
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый 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		
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	169,45	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		39,55	27,01	92,52	777,49			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
46/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет		
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый 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		
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		51,49	31,14	117,15	961,61			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
Ф	Печенье	100	7,50	18,00	66,00	461,00	нет		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		8,50	18,00	88,40	551,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
16.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У



" " 2023 г.

" " 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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 (160.26)							
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,60	11,32	62,15	447,17	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
289/2007	Рагу из птицы <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/м)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,81	15,73	72,35	557,83	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
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>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	Минтай запеченный <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)</i>	90	2,47	3,98	3,77	95,61	запекание
305/2007	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,88	22,95	117,28	802,91	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
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>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	Минтай запеченный <i>(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м с/м)</i>	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
450/2003	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
355/2015	Кисель из кураги <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		24,95	28,26	150,82	1 030,51	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная <i>(борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,82	16,82	65,77	466,02	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная <i>(борожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		16,34	22,73	93,86	645,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова