

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "Просервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)  
18.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Дов. Довыденко О.Д.

"13" 09 2023 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	95	15,55	16,92	12,53	266,61 запекание	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ессовой черный)	150	5,51	4,51	26,44	168,45 варка	
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	0,45	0,10	4,05	21,50 нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50 нет	
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	110	17,30	22,47	13,96	329,49 запекание	
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай ессовой черный)	180	6,61	5,41	31,73	202,14 варка	
338/2015	Апельсины свежие	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00 варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	0,45	0,10	4,05	21,50 нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00 нет	
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24 нет	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25 варка	
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,96		16,80 варка	
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	14,77	10,45	15,94	228,77 тушение	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85 варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75 нет	
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40 нет	
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25 варка	
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	10	2,00	0,96		16,80 варка	
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	275	24,75	14,79	21,31	316,93 тушение	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85 варка	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет	
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80 нет	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
Ф	Печенье		41,81	25,68	117,14	881,03	
338/2015	Яблоки свежие	50	3,80	9,00	33,00	230,50 нет	
Ф	Йогурт	50	0,20	0,20	5,65	23,50 нет	
	<b>Итого:</b>	200	6,56	3,00	8,78	88,00 нет	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
Ф	Печенье		9,64	21,16	69,51	514,00	
338/2015	Яблоки свежие	100	7,60	18,00	66,00	461,00 нет	
Ф	Йогурт	50	0,20	0,20	5,65	23,50 нет	
	<b>Итого:</b>	200	6,56	3,00	8,78	88,00 нет	
			13,44	30,10	102,51	744,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова  
К.А. Федорова  
Иванова А.И.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)  
19.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.Д.

13.09.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	Бутерброд с сыром						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
338/2015	Яблоки свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
ф	Печенье	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Итого:</b>	<b>50</b>	<b>3,80</b>	<b>9,00</b>	<b>33,00</b>	<b>230,50</b>	<b>нет</b>
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
3/2007	Бутерброд с сыром						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
ф	Печенье	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>3,60</b>	<b>0,40</b>	<b>19,32</b>	<b>94,00</b>	<b>нет</b>
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тфтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Итого:</b>	<b>20</b>	<b>1,43</b>	<b>0,32</b>	<b>8,42</b>	<b>42,90</b>	<b>нет</b>
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
ф	Сметана к первому блюду	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тфтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	180	10,92	7,31	46,37	292,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	<b>2/20</b>	<b>2,86</b>	<b>0,83</b>	<b>18,83</b>	<b>85,80</b>	<b>нет</b>
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)						
644/1ч.	Молоко кипяченое	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>6,12</b>	<b>6,75</b>	<b>9,92</b>	<b>126,60</b>	<b>кипячение</b>
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)						
644/1ч.	Молоко кипяченое	150	10,54	17,73	84,28	538,53	выпекание
	<b>Итого:</b>	<b>200</b>	<b>6,12</b>	<b>5,75</b>	<b>9,92</b>	<b>126,60</b>	<b>кипячение</b>
			<b>16,66</b>	<b>24,48</b>	<b>94,13</b>	<b>665,13</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Иванова А.И.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)  
20.09.2023

2023 г

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

13 09 2023 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар чай весовой черный)	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	<b>Итого:</b>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200	45,16	30,56	66,21	721,50	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар чай весовой черный)	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
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	75,05	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	3,30	5,00	37,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>	41,02	38,44	90,87	883,56		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
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
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,09	29,72	0,30	388,05	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	48,08	50,04	112,30	1102,96		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
ТТК	Ватрушка с вишней						
338/2015	Яблоки свежие (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,53	2,55	39,54	197,89	выпекание
386/2007	Кефир	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Итого:</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
ТТК	Ватрушка с вишней						
338/2015	Яблоки свежие (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,70	263,84	выпекание
386/2007	Кефир	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Итого:</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
		12,04	9,96	68,44	405,34		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Иванова А.И.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С Писаренко

Меню (О)  
21.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.

14.09

2023 г.

13 09 2023 г.

№ блюда или Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основн ый тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Помидоры						
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	20	0,82	0,04	0,76	4,8	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	2,69	16,13	10,25	217,30	запекание
338/2015	Яблоки свежие	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром	50	0,20	0,20	5,85	23,50	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	6,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Помидоры		18,44	33,84	107,47	816,25	
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	30	0,35	0,06	1,14	7,2	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	2,96	17,00	11,38	239,14	запекание
338/2015	Яблоки свежие	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром	50	0,20	0,20	5,85	23,50	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	6,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		17,68	35,76	117,69	587,44	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	60	0,74	0,06	6,86	46,02	нет
☉	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,81		22,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	21,63	22,19	4,34	304,50	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	5,31	4,31	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		38,21	36,23	112,02	981,77	
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	100	1,23	0,09	11,46	81,70	нет
☉	Сметана к первому блюду	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
260/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,81		22,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	200	29,10	30,58	5,76	415,00	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/461/2 015	Пирожки печеные с капустой и луком		60,00	66,18	114,82	1 170,32	
338/2015	Апельсины свежие (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,40	4,51	29,64	178,69	выпекание
☉	Сок в ассортименте	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)		5,91	6,49	66,41	300,07	
338/2015	Апельсины свежие	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
☉	Сок в ассортименте	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			8,66	6,40	63,86	334,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Подпись)*

*(Подпись)*

В.В. Сорокинова

КА Федорова

Иванова А.И.



Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С Писаренко

13.09.2023 г.

Меню (О,А,Р)  
22.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Довыденко О.Д.

13.09.2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной телловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с маслом сливочным</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	20	4,64	5,90		72,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай всевозможный)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	118,67	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			7,26	16,97	68,43	415,55	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>						
Ф	<b>Блинчики жареные с маслом сливочным</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	30	6,96	8,85		108,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай всевозможный)	210	0,05	11,45	0,08	103,57	выпекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	100	0,13	0,07	28,86	118,67	нет
	<b>Итого:</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
			9,58	20,72	58,43	458,74	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	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
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,68		16,80	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	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	3,58	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>	34,35	35,40	110,51	853,36		
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
39/2007	<b>Салат картофельный с кукурузой и морковью</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	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
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,68		16,80	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	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	28,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>	45,23	45,78	141,87	1 099,88		
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/470/2015	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
386/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
	<b>Итого:</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
		11,77	8,42	80,40	444,80		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*(Handwritten signature)*

*(Handwritten signature)*  
В.В. Сарожникова  
К.А. Федорова  
Иванова А.И.



Утверждено:

Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

13.09

2023 г.

Меню (О)

23.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Довыденко О.Д.

13.09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используется	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)						
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)						
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)						
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)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м)	250	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)						
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)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/м)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Итого:</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	36,09	44,27	119,08	1 038,12		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	75	4,46	2,98	44,12	222,00	выпекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Итого:</b>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)						
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	<b>Итого:</b>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
		5,19	2,65	78,53	358,38		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Иванова А.И.