

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

МБОУ СОШ №28

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
27.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Дев. Давыденко О.В.

"22" 11 2023 г.

"22" 11 2023 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
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
СТ 31805-2	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	388,00	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
СТ 31805-2	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 пущенный 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
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
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
7	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
СТ 31805-2	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:		34,27	34,38	132,36	976,61	
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 пущенный 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 грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
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
7	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
СТ 31805-2	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:		39,86	40,46	154,36	1 141,90	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какао 0,2 кг в/пр стакан /нмз/)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
386/2007	Коктейль молочный (коктейль молочный какао 0,2 кг в/пр стакан /нмз/)	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,60	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Г.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Савен

Шванова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
28.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Д.В. Доброденко О.В.

" 22 "

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)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,26	23,34	74,71	583,14	
Завтрак для 5-11 классов (236,06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
СТ 31805-2	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:		36,50	23,10	65,86	623,02	
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/к, 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
СТ 31805-2	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/к, 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
СТ 31805-2	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)							
ТТК	Ватрушка со смородиной (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	100	6,07	3,36	51,65	263,23	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,61	8,36	85,25	469,23	
Полдник для 5-11 классов (52,47)							
ТТК	Ватрушка со смородиной (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, смородина с/м, соль, яичный порошок)	2/75	9,10	5,10	77,37	394,85	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,64	10,10	110,97	600,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Ушакова

Ушакова

себою еемка

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
29.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Ив. Довогденко С.Р.

"22" 11 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	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)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2007	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		32,72	28,45	86,89	735,76			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		38,16	32,25	93,64	823,09			
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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
СТ 31805-2	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:		29,20	37,07	107,95	888,08			
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	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание		
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка		
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка		
СТ 31805-2	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:		34,06	47,40	131,67	1 115,91			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
479 спр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курага, 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 (дрожжи сухие, курага, 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:

Т.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

К.А. Федорова

Заведующий производством:

Иванова С.В.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

свободная

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
30.11.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Доброденко О.В.

"22" / 1 / 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, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
7	Блинчики жареные <i>(блинчики без начинки, масло растительное)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
616/2004	Соус шоколадный <i>(какао порошок, молоко сгущенное, сахар)</i>	150		2,40		21,58	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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 <i>(блинчики без начинки, масло растительное)</i>	30	6,96	8,85		108,00	нет
616/2004	Соус шоколадный <i>(какао порошок, молоко сгущенное, сахар)</i>	200		3,20		28,77	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	30	1,71	1,61	13,87	77,38	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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 <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
И 409/200	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
СТ 31805-2	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:		41,64	24,33	110,07	891,29	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
И 409/200	Компот из плодов свежемороженных <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
СТ 31805-2	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:		53,92	26,44	135,74	1 074,51	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Коктейль молочный <i>(коктейль молочный какао 0,2 кг в/пр стакан /нмз)</i>	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 <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Коктейль молочный <i>(коктейль молочный какао 0,2 кг в/пр стакан /нмз)</i>	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: _____

Муратова Е.Д. Муратова

К.А. Федорова

Иванова Е.В.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)

01.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

Добровольченко О.Д.

"22" 11 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Огурцы свежие						
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	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	2,69	16,13	10,25	217,30	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% песные ягоды 0,2 кг г/пр стакан /нмз/)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 318 Ф	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						
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	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый (йогурт 2,5% песные ягоды 0,2 кг г/пр стакан /нмз/)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 318 Ф	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 (зорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 318 Ф	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:		27,40	28,61	112,99	804,94	
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 (зорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый 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
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 318 Ф	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:		38,91	39,78	131,98	1 020,42	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	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:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)
02.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

И.А. Довыденко О.А.
И.А. Довыденко О.А.

"22" 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)							
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)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	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
СТ 31805-2	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 (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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	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
СТ 31805-2	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 (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говяжья 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
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
321/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	150	3,06	5,52	9,59	106,52	тушение
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
СТ 31805-2	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:		37,77	30,81	99,77	797,56	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говяжья 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
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
321/2015	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, томатная паста)	180	3,67	6,62	11,51	127,83	тушение
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
СТ 31805-2	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:		49,41	40,59	131,74	1 066,58	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	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 (орожки сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	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