

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АЦ)**  
**17.02.2025**

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вевской черной)</i>	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 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>26,82</b>	<b>33,75</b>	<b>80,75</b>	<b>736,56</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (285,20)</b>							
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай вевской черной)</i>	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 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>33,41</b>	<b>41,77</b>	<b>92,52</b>	<b>880,68</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
254/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо верора борвалис 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2004	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>21,07</b>	<b>29,75</b>	<b>127,34</b>	<b>862,32</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (281,18)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	80,40	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соо верора борвалис 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2004	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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>24,92</b>	<b>33,52</b>	<b>153,44</b>	<b>1016,52</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,65</b>	<b>16,25</b>	<b>9,48</b>	<b>207,18</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,85	0,08	96,38	выпекание
	<b>Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,65</b>	<b>17,05</b>	<b>9,48</b>	<b>214,38</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*Шолошников Е.В.*  
*Федорова К.А.*

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушанова Н.А.

Меню (О, АР)  
18.02.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	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
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
	Итого:		19,27	23,48	78,62	609,93	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшениная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,56	296,25	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
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
	Итого:		21,39	24,12	88,48	662,04	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (вареный зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	80	1,08	3,76	6,09	62,88	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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
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	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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
	Итого:		33,46	34,20	132,41	983,10	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (вареный зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
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	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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
	Итого:		42,58	43,01	184,42	1 227,43	
<b>Полдник для 1-4 классов (80.60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	80					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	80					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*С. Федорова*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Углакова Н.А.

**Меню (О, АР)**  
**19.02.2025**

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	160	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай восточной черной)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,05</b>	<b>26,42</b>	<b>90,42</b>	<b>737,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай восточной черной)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,56</b>	<b>32,55</b>	<b>103,23</b>	<b>884,89</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	200	18,80	8,56	19,71	231,53	тушение
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>28,79</b>	<b>16,83</b>	<b>85,70</b>	<b>612,76</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками</b> <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	276	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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>40,78</b>	<b>20,83</b>	<b>111,37</b>	<b>799,93</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай восточной черной)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,64</b>	<b>8,06</b>	<b>61,26</b>	<b>354,66</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
356/2016	<b>Кисель из кураги</b> <i>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай восточной черной)</i>	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,74</b>	<b>8,06</b>	<b>78,02</b>	<b>407,66</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*(Подпись)*

Шалонникова Е.В.  
Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушанова Н.А.

**Меню (О, АР, АЦ)**  
**20.02.2025**

"13" 2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный шкоты, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,10	65,60	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
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200					нет
	<b>Итого:</b>				0,00	0,01	варка
<b>Завтрак для 6-11 классов (266,20)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный шкоты, хлеб тостовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2006	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,65	96,40	нет
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200					нет
	<b>Итого:</b>				0,00	0,01	варка
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
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)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	<b>Сердце в соусе</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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>2,97</b>	<b>13,98</b>	<b>45,59</b>	<b>318,16</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
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)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	<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	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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>54,29</b>	<b>31,84</b>	<b>135,25</b>	<b>1 031,45</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
389/2016	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,00</b>		<b>22,40</b>	<b>90,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,10</b>		<b>36,16</b>	<b>143,01</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*(Подпись)*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)  
21.02.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
234/2016	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,86	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	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
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>10,36</b>	<b>21,02</b>	<b>61,18</b>	<b>558,53</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (266,80)</b>							
234/2016	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,66	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
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,30	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>12,62</b>	<b>23,15</b>	<b>91,64</b>	<b>926,49</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
13/2007	<b>Суп из овощей</b> (картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
235/2017	<b>Птица отварная</b> (филе куриное, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,96	396,56	тушение
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>29,38</b>	<b>28,48</b>	<b>103,09</b>	<b>732,36</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,32	5,1	8,60	82,52	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	276	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
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>40,87</b>	<b>39,61</b>	<b>136,35</b>	<b>1088,54</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,29</b>	<b>9,83</b>	<b>42,86</b>	<b>276,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	80	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,39</b>	<b>9,83</b>	<b>56,82</b>	<b>329,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.