

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)  
23.12.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (188,27)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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 31806-2018	<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>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,08</b>	<b>723,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,86)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	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 31806-2018	<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>44,52</b>	<b>24,76</b>	<b>109,10</b>	<b>839,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262,44)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,08	6,89	49,02	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> (квартирель свеклы, 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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	<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>28,03</b>	<b>29,56</b>	<b>152,37</b>	<b>1 030,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> (квартирель свеклы, 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	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
234/2016	<b>Биточки рыбные из минтая с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
302/2016	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31806-2018	<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	18,83	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,79</b>	<b>29,29</b>	<b>183,10</b>	<b>1 187,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67,71)</b>							
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,60</b>	<b>20,40</b>	<b>67,40</b>	<b>456,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
	<b>Блинчики жареные</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное)	160	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	<b>Молоко витаминизированное 3,2%</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,10</b>	<b>27,40</b>	<b>96,40</b>	<b>625,00</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Шопошникова Е.В.*

Шопошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
24.12.2024

2024 г.

2024 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (188,27)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b> (сыр нарезанный школой)	26	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<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>14,81</b>	<b>14,97</b>	<b>73,74</b>	<b>488,75</b>	
<b>Завтрак для 6-11 классов (247,86)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b> (сыр нарезанный школой)	26	0,63	0,72		3,70	нет
268/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, морковь свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,85	19,87	259,47	тушение
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>30,17</b>	<b>14,97</b>	<b>65,86</b>	<b>518,72</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262,44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	96	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа 6, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	46	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>34,81</b>	<b>40,70</b>	<b>114,42</b>	<b>977,77</b>	
<b>Обед для 6-11 классов (272,13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, группа 6, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
604/2021	<b>Кисель с витаминами</b>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<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	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,90</b>	<b>55,10</b>	<b>139,49</b>	<b>1 233,36</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67,71)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вевской черной)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,86</b>	<b>11,12</b>	<b>62,40</b>	<b>391,41</b>	
<b>Полдник для 6-11 классов (67,33)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ПЕСТИ 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
388/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вевской черной)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>12,30</b>	<b>12,82</b>	<b>73,60</b>	<b>457,27</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)  
26.12.2024

" 2024 г.



2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, молочный порошок)	160	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	66,86	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/167	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 31806-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,39</b>	<b>28,12</b>	<b>87,66</b>	<b>750,03</b>	
<b>Завтрак для 6-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, молочный порошок)	200	36,21	24,31	34,45	605,09	запекание
471/ЕСТН 2021	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	66,86	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/167	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 31806-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,90</b>	<b>34,36</b>	<b>100,67</b>	<b>897,75</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купичение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<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>27,59</b>	<b>29,03</b>	<b>112,16</b>	<b>804,10</b>	
<b>Обед для 6-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные,	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, твердый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купичение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	<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>40,59</b>	<b>35,97</b>	<b>146,21</b>	<b>1 079,20</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67.71)</b>							
	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	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>4,75</b>	<b>8,00</b>	<b>55,90</b>	<b>310,01</b>	
<b>Полдник для 6-11 классов (67.33)</b>							
	<b>Печенье</b>	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
374/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,85</b>	<b>8,00</b>	<b>69,66</b>	<b>363,01</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)  
28.12.2024

2024 г.



2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (198,27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> <i>(кислота лимонная, пивоварный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	180	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	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>22,11</b>	<b>13,32</b>	<b>74,13</b>	<b>617,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247,88)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
229/2015	<b>Минтай тушеный в томате с овощами</b> <i>(кислота лимонная, пивоварный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,50	9,90	7,80	210,00	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/16	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>28,89</b>	<b>16,83</b>	<b>85,09</b>	<b>622,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252,44)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пивоварный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	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>34,66</b>	<b>37,03</b>	<b>115,27</b>	<b>939,14</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272,13)</b>							
67/2016	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	<b>Суп из овощей</b> <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пивоварный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говяжья с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,57	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>41,35</b>	<b>48,28</b>	<b>143,21</b>	<b>1 179,26</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (67,71)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <i>(лимона, чай весовой черный)</i>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,48</b>	<b>6,17</b>	<b>48,44</b>	<b>283,47</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (67,33)</b>							
	<b>Булочка сдобная в асс-те</b>	80	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
ГОСТ Р 52024	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
350/2016	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> <i>(лимона, чай весовой черный)</i>	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,92</b>	<b>7,87</b>	<b>59,64</b>	<b>349,33</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)  
27.12.2024

2024 г.



2024 г.

ГИО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (188.27)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный шкотлы, хлеб пшеничный)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,42</b>	<b>23,02</b>	<b>102,80</b>	<b>678,36</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> (сыр нарезанный шкотлы, хлеб пшеничный)	76	9,60	8,10	26,50	211,50	нет
	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	180	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	<b>Джем фруктовый порционный</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,42</b>	<b>23,82</b>	<b>102,80</b>	<b>683,56</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (262.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничные листья, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жигячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (пшеничные листья, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	76/76	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, крупы в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2016	<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>40,02</b>	<b>20,95</b>	<b>111,26</b>	<b>787,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничные листья, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жигячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	<b>Сердце в соусе</b> (пшеничные листья, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	9,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, крупы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2016	<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	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>62,11</b>	<b>26,35</b>	<b>136,07</b>	<b>971,18</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (87.71)</b>							
	<b>Печенье</b>	80	3,75	8,00	33,50	220,00	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 (87.33)</b>							
	<b>Печенье</b>	80	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
47/ПЕСТИ 2024	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,20	65,86	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>6,73</b>	<b>11,33</b>	<b>54,06</b>	<b>341,86</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

*Шапошникова Е.В.*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.