

Татьяна Игоревна Ушакова
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (Д)
10.01.2023

09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность, ккал	Основной и тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
552/1996	Огурцы консервированные	20			0,80	2,40	нет
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	230	17,97	19,25	25,71	348,21	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,57	23,30	62,02	667,01	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
552/1999	Огурцы консервированные	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	300	27,34	28,76	32,05	496,64	тушение
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара (кофейный напиток, молоко)	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,41	32,91	73,10	740,44	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе без муки (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	150	24,48	5,99	2,56	162,08	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,61	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,64	25,10	100,16	812,69	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе без муки (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	175	32,36	7,48	2,70	208,33	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2007	Компот из смеси сухофруктов с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,61	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		57,75	30,81	127,38	1 025,64	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Итого:		6,20	5,40	19,40	154,00	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
	Итого:		6,40	5,60	24,30	177,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина
В.В. Сорокина
Корова
К.А. Федорова
Сорокина

столовая №104, ул. Мухоморова №59
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
11.01.2023

№ 05 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность		Основной источник тепловой
						ккал	кДж	
Завтрак для 1-4 классов (152.05)								
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00		прогревание
288/2007	Птица отварная (лваровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	23,43	20,15	0,23	276,18		варка
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35		варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01		варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50		нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		31,09	25,52	57,15	585,94		
Завтрак для 5-11 классов (223.97)								
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00		прогревание
288/2007	Птица отварная (лваровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85		варка
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82		варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01		варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	9,8	47		нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00		нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
	Итого:		35,82	28,74	67,37	673,58		
Обед для 1-4 классов (228.10)								
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 рисовая, лваровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, озурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14		варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90		кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе зрудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03		варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46		запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,47	3,24	25,93	142,73		варка
321/2007	Капуста тушеная /без муки/	50	0,12	1,46	1,99	21,51		тушение
418/2006	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, крахмал картофельный)	200	0,30	0,13	10,56	42,89		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75		нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80		нет
	Итого:		46,53	39,82	123,68	948,48		
Обед для 5-11 классов (245.89)								
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,89	113,33		варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа рисовая, лваровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, озурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14		варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90		кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе зрудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03		варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, яичный порошок)	100	30,92	20,60	25,00	318,46		запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,47	3,24	25,93	142,73		варка
321/2007	Капуста тушеная /без муки/	80	0,18	2,33	3,16	34,40		тушение
418/2006	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, крахмал картофельный)	200	0,30	0,13	10,56	42,89		варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20		нет
	Итого:		49,21	44,39	142,38	1 095,35		
Полдник для 1-4 классов (49.78)								
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,86	313,41		варка
	Итого:		13,52	7,40	47,86	313,41		
Полдник для 5-11 классов (49.78)								
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64		варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки
В.В. Сорокикова

КА Федорова

Дубинаева

Муниципальное бюджетное учреждение "Таймырский ЦР" (структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
12.01.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	ГМО и БАД не используются		Основной тепловой
					Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (52.05)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	квашеный
269/2007	Биточки особые с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль)	95	15,11	19,94	11,86	287,70	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай ввесовой черной)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,56	27,42	71,43	637,97	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
269/2007	Биточки особые с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль)	110	16,02	25,10	13,26	349,50	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара (молоко, чай ввесовой черной)	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,46	34,08	83,73	781,72	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
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
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеный
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,08	35,61	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	150	20,88	22,34	4,35	302,81	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,43	42,23	76,56	846,28	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
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
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашеный
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,08	35,61	варка
220/2003	Чахохбили без муки (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыпленок бройлеры с/м)	175	27,58	30,09	4,35	399,37	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,38	55,43	100,42	1 104,73	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
	Итого:		1,00	0,30	10,56	54,80	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,33	12,14	64,50	нет
342/2007	Компот из свежих яблок без сахара (кислота лимонная, яблоки)	200	0,10	0,10	2,46	11,80	варка
	Итого:		1,44	0,40	14,60	76,30	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Фалдрова

С.А. Сорокина
В.В. Сорокинова
К.А. Фалдрова
В.В. Сорокина

Сторожевая МБОУ "Математика №38"
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

13.01.2023

2023 г.



Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

13.01.2023 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
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
552/1996	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ввесовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,77	26,19	67,09	636,98	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Огурцы консервированные	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,06	260,48	варка
450/2003	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ввесовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,36	33,92	78,92	772,20	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль, яблоки)	60	0,19	3,07	2,16	37,54	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,22	11,91	16,41	197,84	варка
258/2007	Говядина духовая без муки (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
349/2007	Компот из смеси сухофруктов с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,83	34,33	79,11	744,89	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль, яблоки)	100	0,32	5,11	3,61	62,56	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,22	11,91	16,41	197,84	варка
258/2007	Говядина духовая без муки (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
349/2007	Компот из смеси сухофруктов с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сухофрукты)	200	0,44	0,02	11,81	47,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,02	47,07	100,87	988,12	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,50	47,00	нет
376/2015	Чай без сахара (чай ввесовой черный)	200	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,47	0,42	24,80	107,00	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2015	Чай без сахара (чай ввесовой черный)	200	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		0,67	0,62	29,70	130,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Сорокикова
Федорова
Ведущий специалист

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"
 Магистраль 1004, Усть-Тырмак № 5/2
 (структурное подразделение)



Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Ушакова
 09.01.2023 г.

Меню (Д)
 14.01.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ АУ
 14.01.2023 г.

№ 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 (152.05)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячение
444/528/198	Птица, тушенная в соусе без муки (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	150	24,48	5,89	2,56	162,08	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	37,98	13,43	77,91	588,24		
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
444/528/198	Птица, тушенная в соусе без муки (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	175	32,56	7,48	2,70	208,33	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	49,36	16,36	92,61	717,74		
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
98/2007	Суп из овощей (горошек 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	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	18,00	135,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	66,60	нет
	Итого:	30,87	23,45	72,43	656,23		
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
98/2007	Суп из овощей (горошек 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	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:	35,76	30,44	93,79	827,96		
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:	1,84	0,26	37,67	164,25		
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:	1,84	0,26	37,67	164,25		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____
 Заведующий производством: _____

В В Сорокин
 К А Федорова
 Е В Колосова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
 (организационно-структурное подразделение)
 Мухоморова И.И., Мухоморова И.И.

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
 16.01.2023



Согласовано:
 Директор МБОУ

16.01.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячение
319/455/2003	Тефтели мясные школьные без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо БК с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	110	9,54	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ароматизированный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,90	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,50	19,02	87,12	618,82	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
319/455/2003	Тефтели мясные школьные без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо БК с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	150	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ароматизированный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,90	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,40	23,62	105,40	756,82	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью без сахара (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
444/528/1996	Птица, тушеная в соусе без муки (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	150	20,27	21,29	2,15	281,69	тушение
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		39,09	47,81	90,42	961,90	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью без сахара (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
444/528/1996	Птица, тушеная в соусе без муки (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	100/75	26,95	27,88	2,15	367,83	тушение
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	382,65	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		49,77	59,40	115,76	1 210,75	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,38	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,38	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

Стороженко Л.В. (подпись)
 (структурное подразделение)



Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
 17.01.2023

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. Б.	Энерг. ценность в ккал	Способ приготовления
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1998	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
266/2007	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
382/2007	Какао с молоком без сахара (какао порошк., молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,90	22,82	77,30	632,98	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1998	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
266/2007	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
382/2007	Какао с молоком без сахара (какао порошк., молоко)	200	3,87	3,80	5,11	71,56	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,21	31,64	96,06	798,83	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	16,08	17,50	13,38	277,41	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	169,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,40	32,21	93,39	802,18	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,88	23,11	14,90	341,49	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,62	41,72	119,55	1 017,90	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2016	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Сорокина В.В. Сорокина
Федорова К.А. Федорова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
18.01.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Особенности тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
552/1996	Горошек зеленый консервированный	20	0,6		1,2	7,00	нет
241/2007	Свинина отварная (лаверовый лист, лук репчатый, морковь, мясо б/к с/м, соль)	90	21,58	50,00	0,56	538,39	варка
321/2015	Капуста тушеная /без муки/ (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,12	55,21	35,87	752,33	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	нет
241/2007	Свинина отварная (лаверовый лист, лук репчатый, морковь, мясо б/к с/м, соль)	100	23,97	55,55	0,62	598,18	варка
321/2015	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,13	61,76	42,24	851,71	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
21/2001/1	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,85	3,62	3,77	51,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,22	11,91	16,41	197,84	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)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		28,48	27,14	91,13	737,86	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
21/2001/1	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,42	6,03	6,28	85,00	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,22	11,91	16,41	197,84	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)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		40,99	34,20	113,36	947,67	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
17/1/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
17/1/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

Специальная оценка
 (структурное подразделение)

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
 19.01.2023

№ 12 от 07 2023 г.



Согласовано:
 Директор МБОУ(АО)

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
452/2003	Маринад овощной с томатом (кислота лимонная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	20	0,26	2,02	1,81	28,87	тушение
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	90	2,15	0,36	0,30	51,97	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200г	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,74	8,23	55,47	378,58	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
452/2003	Маринад овощной с томатом (кислота лимонная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	30	0,38	3,02	2,72	40,01	тушение
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,39	0,40	0,33	57,74	припускание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай весовой черный)	200г	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,85	10,31	65,33	448,74	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	23,64	24,54	1,72	321,90	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,60	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,40	42,83	86,74	912,38	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
256/2007	Говядина тушеная без муки (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	175	31,39	36,71	1,72	482,21	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С без сахара (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,88	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		56,06	60,18	113,84	1 227,67	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
251/2001/14	Компот из апельсинов с яблоками (апельсины, яблоки)	200	0,15	0,07	17,09	70,45	варка
	Итого:		0,55	0,47	26,89	117,45	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
251/2001/14	Компот из апельсинов с яблоками (апельсины, яблоки)	200	0,15	0,07	17,09	70,45	варка
	Итого:		0,75	0,67	31,79	140,95	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.С.
 В.В. Сорокинина
К.А. Федорова
 К.А. Федорова
В.В. Ушакова
 В.В. Ушакова

столовая №009 "Шиманье" ШСР
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
20.01.2023

12.01.2023

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Составляющие				Основной способ приготовления
			Болшки	Жиры	Углевод	Энергетическая ценность в ккал	
Завтрак для 1-4 классов (152,05)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара <i>(молоко, чай весомой черной)</i>	150/50	1,46	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,72	19,47	61,69	565,98	
Завтрак для 5-11 классов (223,97)							
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,08	1,95	12,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
378/2007	Чай с молоком без сахара <i>(молоко, чай весомой черной)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,79	25,58	72,00	655,14	
Обед для 1-4 классов (228,10)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	8,02	4,37	79,06	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
406/14	Сердце в соусе без муки <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	150	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
305/2007	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С без сахара <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,44	34,51	87,76	811,44	
Обед для 5-11 классов (245,89)							
67/2015	Винегрет овощной <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	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
406/14	Сердце в соусе без муки <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	175	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
450/2003	Рис с овощами <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	5,29	15,43	42,28	325,53	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой с вит. С без сахара <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м)</i>	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,63	85,60	нет
	Итого:		49,19	43,51	114,66	1041,19	
Полдник для 1-4 классов (49,78)							
17/1/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (49,78)							
17/1/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорожикова
В.В. Сорожикова
К.А. Федорова
К.А. Федорова
В.В. Воронцов
В.В. Воронцов

Смоловский Игорь Владимирович

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (Д)
21.01.2023

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	квашеные
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м ф/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,96	17,44	77,77	534,41	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м ф/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,36	20,64	98,28	717,79	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
348/2007	Компот из кураги с вит. С 6 мг без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,15	21,20	88,33	693,79	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет
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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
127/2016	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
348/2007	Компот из кураги с вит. С 7 мг без сахара (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		36,59	24,80	109,41	850,44	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		1,46	0,29	34,52	150,85	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Итого:		1,46	0,29	34,52	150,85	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова

К.А. Федорова

Сороковикова
Федорова
В.В. Комарова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
 Молодая жюри, Гейтсбургская ул. 1
 (структурное подразделение)

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АР)
 19.01.2023

2023 г.



№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
452/2003	Маринад овощной с томатом (кислота лимонная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	20	0,26	2,02	1,81	26,57	тушение
288/2007	Птица отварная (павловский лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	90	23,43	20,15	-0,23	276,18	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,08	28,03	70,39	662,90	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
452/2003	Маринад овощной с томатом (кислота лимонная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	30	0,38	3,02	2,72	40,01	тушение
288/2007	Птица отварная (павловский лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,65	32,31	85,24	757,46	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	6,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
266/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,38	41,28	101,62	947,78	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
266/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	45,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		56,20	60,14	126,70	1284,45	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		9,78	8,68	55,20	343,20	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,77	9,82	78,80	455,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова
 К.А. Федорова