

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
20.01.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ ОУ

2025 г.



ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,82	33,76	80,78	736,56	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,41	41,77	92,52	880,68	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир ооо верора борелакс 1/7)</i>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,87	29,67	134,90	888,62	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир ооо верора борелакс 1/7)</i>	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
604/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		24,72	33,44	161,00	1 042,82	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
679/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
Ирина Николаевна
2025 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
21.01.2025

2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,10	16,82	78,62	522,34	
Завтрак для 5-11 классов (266.20)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	6,86	12,62	38,56	296,25	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами <i>(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)</i>	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,22	17,46	88,48	674,76	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огуры консервированные, соль)</i>	60	1,08	3,76	6,09	62,88	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,46	34,20	132,41	983,10	
Обед для 5-11 классов (281.18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огуры консервированные, соль)</i>	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,56	43,01	164,42	1 227,43	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вёсовой чёрный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вёсовой чёрный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

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)
22.01.2025

" 01 2025 г.

Согласовано
Директор МБОУ(АУ)

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	180	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
	Итого:		32,05	26,42	90,42	737,17	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,56	32,65	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
166/2021П	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина 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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,78	24,74	78,55	693,24	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
166/2021П	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина 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
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,52	31,28	99,49	883,99	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	364,66	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова 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)
23.01.2025

2025 г.

МБОУ "СШ №31"
 Согласовано:
 Директор МБОУ(АУ)

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Итого: Блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)</i>	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики с/м б/нвичинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		2,25	12,33	40,14	275,42	
Завтрак для 6-11 классов (285.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром <i>(сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)</i>	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2006	Блинчики жареные с маслом <i>(блинчики с/м б/нвичинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	180	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		2,25	13,13	40,14	282,62	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон изд группа е, масло сливочное, соль)</i>	180	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
346/2007	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,60	24,70	102,69	784,53	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макарон изд группа е, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
346/2007	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,47	31,88	127,85	1 004,95	
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,00		22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист: _____

Заведующий производством: _____

Шопошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
24.01.2025

"16" 01 2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ



20 01 2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность (ккал)	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
71/2011	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,49	21,04	81,46	580,93	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,73	23,18	91,96	630,09	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(ворочек 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
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
266/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,38	28,46	103,08	792,56	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет
	Суп из овощей <i>(ворочек 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
	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
	Компот из клубники свежемороженой <i>(с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Итого:	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,87	39,61	135,36	1 088,54	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Чай	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Хлеб	200					нет
	Пюре картофельное <i>(картофель свежий)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	42,86	278,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Чай	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Хлеб	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
	Пюре картофельное <i>(картофель свежий)</i>	200					нет
	Пюре картофельное <i>(картофель свежий)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		6,73	11,33	64,06	341,86	

Приятного аппетита!

Шпошниковая Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)




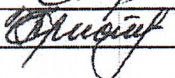
а Н.А.

Меню (О, АР)
25.01.2025

ГМО и БАД не используются

Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
... лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, филе грудки куриное с/м)	200	18,80	8,56	19,71	231,53	тушение
... (черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
... (с/м)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
... (с/м)	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ИЧНЫЙ	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
		23,63	9,43	65,92	449,93	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
... лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, филе грудки куриное с/м)	275	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение
... (черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
... (с/м)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
... (с/м)	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ИЧНЫЙ	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
		33,82	12,89	77,36	566,48	
Обед для 1-4 классов (270.12)						
с зеленым горошком	80	1,01	2,51	4,97	46,74	нет
... (с/м)						
... (с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
... (с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
... (с/м)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
ассыпчатая	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
... (с/м)						
свежемороженной	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
... (с/м)	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ИЧНЫЙ	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
		38,00	38,68	95,55	901,08	
Обед для 5-11 классов (291.18)						
с зеленым горошком	100	1,68	4,18	8,29	77,90	нет
... (с/м)						
... (с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
... (с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
... (с/м)	175	31,59	36,64	3,82	470,78	тушение
ассыпчатая	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
... (с/м)						
свежемороженной	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
... (с/м)	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ИЧНЫЙ	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
		50,94	56,11	120,67	1 211,92	
Полдник для 1-4 классов (60.60)						
с печенью и луком	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
... (с/м)						
... (с/м)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70.70)						
с печенью и луком	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
... (с/м)						
... (с/м)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
		19,76	11,53	45,46	365,42	

Приятного аппетита!


 Шепшниковая Е.В.

 Федорова К.А.