

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

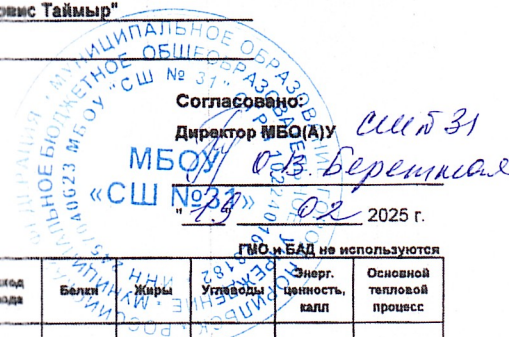
**Меню (О, АР, АЦ)**  
**24.02.2025**

Согласовано:  
Директор МБОУ

МБОУ

«СШ №31»

СШ №31  
О.В. Беренкова  
02 2025 г.



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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,08</b>	<b>723,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	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>838,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> <i>(масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)</i>	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,12</b>	<b>16,86</b>	<b>99,96</b>	<b>592,93</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
46/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с яблоками</b> <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
392/2017	<b>Пельмени отварные</b> <i>(масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)</i>	260	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,90</b>	<b>23,57</b>	<b>119,21</b>	<b>742,06</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (80,60)</b>							
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>		<b>0,05</b>	<b>9,85</b>	<b>0,08</b>	<b>89,18</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
399/2006	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	<b>Итого:</b>		<b>0,05</b>	<b>10,65</b>	<b>0,08</b>	<b>96,38</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)  
25.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

МБОУ/О.Б. Дурманкина

«СШ №31» 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,41</b>	<b>22,14</b>	<b>77,47</b>	<b>593,29</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
23/1997	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37		90,99	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,78</b>	<b>32,48</b>	<b>70,16</b>	<b>709,00</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,53</b>	<b>32,85</b>	<b>107,53</b>	<b>856,13</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, павровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,86</b>	<b>46,45</b>	<b>139,49</b>	<b>1 157,16</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>				<b>0,00</b>	<b>0,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,10</b>		<b>13,76</b>	<b>53,01</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)**  
**26.02.2025**

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

«СШ №31 О.В. Беренкова»  
" 19.02.2025 г.

" 19.02.2025 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 (180.00)</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, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	<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>87,76</b>	<b>749,77</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</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, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>43,62</b>	<b>35,20</b>	<b>106,12</b>	<b>930,29</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,59</b>	<b>32,61</b>	<b>111,30</b>	<b>895,66</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох лущенный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,69</b>	<b>42,85</b>	<b>137,59</b>	<b>1 118,77</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,75</b>	<b>8,00</b>	<b>55,90</b>	<b>310,01</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,85</b>	<b>8,00</b>	<b>69,66</b>	<b>383,01</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, АЦ)  
27.02.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

МБОУ О.Б.Ф.рем.кол

«СШ №319» 2025 г.

"19" 2025 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 (180,00)</b>							
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	185	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,15</b>	<b>19,31</b>	<b>85,71</b>	<b>584,74</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вёсовой чёрный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	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>13,90</b>	<b>22,05</b>	<b>96,96</b>	<b>644,28</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,72</b>	<b>42,90</b>	<b>103,99</b>	<b>983,19</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зелёный консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,95	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,19</b>	<b>57,48</b>	<b>131,99</b>	<b>1 276,87</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,80)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	80					нет
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,89</b>	<b>0,06</b>	<b>27,76</b>	<b>134,66</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	80					нет
355/2015	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай вёсовой чёрный)	100			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,99</b>	<b>0,06</b>	<b>41,52</b>	<b>187,66</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, АЦ)**  
**28.02.2025**

Согласовано:

Директор МБОУ «СШ №31»  
*С.В. Березина*  
" 19 " 02 2025 г.

" 19 " 02 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> <i>(сыр в ассортименте, хлеб тостовый)</i>	75	5,80	7,37		90,99	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
АП	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
	<b>Ежевика с сиропом</b> <i>(ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,93</b>	<b>17,24</b>	<b>32,55</b>	<b>308,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
21/2019	<b>Закрытый бутерброд с сыром</b> <i>(сыр в ассортименте, хлеб тостовый)</i>	75	5,80	7,37		90,99	нет
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> <i>(блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)</i>	100	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
АП	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
	<b>Ежевика с сиропом</b> <i>(ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,97</b>	<b>18,05</b>	<b>39,05</b>	<b>340,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	<b>Жаркое из сердца</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,54</b>	<b>12,73</b>	<b>79,26</b>	<b>537,53</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
98/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	<b>Жаркое из сердца</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)</i>	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,52</b>	<b>15,21</b>	<b>101,12</b>	<b>675,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,29</b>	<b>9,63</b>	<b>42,86</b>	<b>276,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,39</b>	<b>9,63</b>	<b>56,62</b>	<b>329,00</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)**  
01.03.2025

Согласовано

Директор МБОУ (А)У

СШ №31  
Е.В. Беремная

" 19.02.2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	180	2,75	5,99	15,87	130,50	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,01</b>	<b>22,39</b>	<b>74,15</b>	<b>602,71</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,52</b>	<b>29,04</b>	<b>83,52</b>	<b>713,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	68,00	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,96</b>	<b>34,87</b>	<b>85,34</b>	<b>770,89</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	280	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,06</b>	<b>40,69</b>	<b>119,17</b>	<b>935,07</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
406/2007/714/1998	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>19,76</b>	<b>11,53</b>	<b>45,46</b>	<b>365,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
406/2007/714/1998	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (дрожжи сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>24,62</b>	<b>13,47</b>	<b>72,25</b>	<b>509,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.