

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

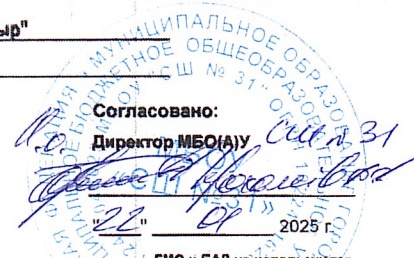
Меню (О, АР, АЦ)
27.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

2025 г.

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)									
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/16	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:		37,47	21,14	95,08	723,30			
Завтрак для 5-11 классов (265.20)									
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	282,50	варка		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/16	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:		44,52	24,76	109,10	838,74			
Обед для 1-4 классов (270.12)									
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет		
35/2001	Свекольник <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	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	14,06	17,55	20,47	297,20	жаренье		
156/2021П	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
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:		35,08	35,28	125,50	950,93			
Обед для 5-11 классов (291.18)									
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет		
35/2001	Свекольник <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	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	15,65	23,16	22,78	363,47	жаренье		
156/2021П	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
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:		41,00	44,47	148,04	1 148,57			
Полдник для 1-4 классов (60.80)									
679/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м б/нвчники, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание		
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет		
	Итого:		9,00	14,00	58,00	338,00			
Полдник для 5-11 классов (70.70)									
679/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м б/нвчники, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание		
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет		
	Итого:			2,40		21,58			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
28.01.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Муниципальное общеобразовательное учреждение "СШ № 31" г. Таймыр
28.01.2025 г.

ГМО и БАД не используются

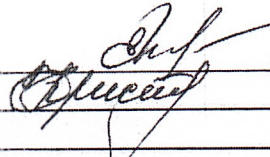
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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:		14,61	14,97	73,74	486,75	
Завтрак для 6-11 классов (265.20)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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:		27,88	25,30	66,43	602,46	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		29,53	32,85	107,63	856,13	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, павловский лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
504/2021	Кисель с витаминами <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	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:		41,86	46,45	139,49	1 157,16	
Полдник для 1-4 классов (80.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай вёсовой черный)</i>	100			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 черный)</i>	100			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)
29.01.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

"22" 01/2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
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		
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	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 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		33,39	28,12	87,86	760,03			
Завтрак для 5-11 классов (266,20)									
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		
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	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 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		42,90	34,35	100,67	897,75			
Обед для 1-4 классов (270,12)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	96	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа е, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		36,28	27,30	110,95	866,18			
Обед для 5-11 классов (291,18)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (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	Макаронные изделия отварные (макарон изд группа е, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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:		42,29	34,26	138,12	1 076,89			
Полдник для 1-4 классов (60,60)									
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка		
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01			
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		
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет		
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка		
	Итого:		6,19	9,70	67,10	375,87			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организации)

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

30.01.2026

2025 г.

2025 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (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)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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:		11,15	19,31	85,71	564,74	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (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	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	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:		13,90	22,05	96,96	644,28	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		42,92	43,02	105,64	987,54	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
99/2007	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	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
260/2007	Гуляш из говядины (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	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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	18,83	85,80	нет
	Итого:		55,39	57,60	133,86	1 281,22	
Полдник для 1-4 классов (60.80)							
	Булочка сдобная	60					нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,13	0,05	19,55	97,06	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,23	0,05	33,31	150,06	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:Шолошникова Е.В.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

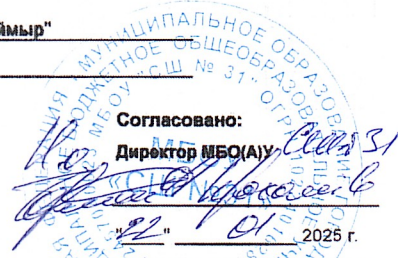
Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
31.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)



2025 г.

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)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб tostовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вевсовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		9,86	14,79	100,62	511,38	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб tostовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	160		2,40		21,58	выпекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай вевсовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,86	3,18	42,62	194,96	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	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
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,54	12,73	79,28	537,53	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	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
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (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
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,52	15,21	101,12	678,84	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
		50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
		207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
			5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
		50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
		20	0,10		13,76	53,00	нет
		207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
			5,39	9,63	56,62	329,00	

Приятного аппетита!

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организации)

(структурное подразделение)

СОГЛАСОВАНО
 Директор МБОУ(АУ) *Шолохова Е.В.*
 «22» 02 2025 г.

ва Н.А.

Меню (О)
01.02.2025

Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
Блюдо из птицы с маслом							
<i>(по сливочное, соль, филе окорача куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание	
Овощное							
<i>(с овощная с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка	
Чай							
<i>(чай черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
Сладкое							
<i>(сладкое)</i>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
Сок							
<i>(сок)</i>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет	
Фруктовый							
<i>(фруктовый)</i>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
		28,18	21,39	63,39	570,42		
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
Блюдо из птицы с маслом							
<i>(по сливочное, соль, филе окорача куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание	
Овощное							
<i>(с овощная с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка	
Чай							
<i>(чай черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
Сладкое							
<i>(сладкое)</i>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
Сок							
<i>(сок)</i>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет	
Фруктовый							
<i>(фруктовый)</i>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
		32,73	27,85	70,62	676,01		
Обед для 1-4 классов (270.12)							
Блюдо с зел/горошком и яблоками							
<i>(пюре картофельное, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	0,96	5,09	4,73	68,00	нет	
Блюдо с мясными фрикадельками							
<i>(фарш говяжий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, картофельный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка	
Блюдо с маслом							
<i>(по сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание	
Чай							
<i>(чай сливочное, соль)</i>	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка	
Сладкое							
<i>(сладкое)</i>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка	
Сок							
<i>(сок)</i>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
Фруктовый							
<i>(фруктовый)</i>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
		18,96	34,87	95,34	770,89		
Обед для 5-11 классов (291.18)							
Блюдо с зел/горошком и яблоками							
<i>(пюре картофельное, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет	
Блюдо с мясными фрикадельками							
<i>(фарш говяжий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, картофельный порошок)</i>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка	
Блюдо с маслом							
<i>(по сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание	
Чай							
<i>(чай сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка	
Сладкое							
<i>(сладкое)</i>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка	
Сок							
<i>(сок)</i>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
Фруктовый							
<i>(фруктовый)</i>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
		23,06	40,69	119,17	936,07		
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
Блюдо с печенью и луком							
<i>(печень говяжья, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье, картофельный порошок)</i>	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание	
Сладкое							
<i>(сладкое)</i>	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)							
Блюдо с печенью и луком							
<i>(печень говяжья, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье, картофельный порошок)</i>	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание	
Сладкое							
<i>(сладкое)</i>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение	
		24,62	13,47	72,25	509,50		

Приятного аппетита!

Шолохова Е.В.

Шолохова Е.В.
Федорова К.А.