Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Гимназия № 11
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А.Ушакова
"23" 11 2022 г.

Меню (Д)
29.11.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
С.А.Савенкова
"23" 11 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
260/2007	**Гуляш из говядины без муки** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	36,89	214,10	варка
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:		34,49	32,48	77,94	748,53	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
260/2007	**Гуляш из говядины без муки** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
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:		44,31	42,44	92,02	932,49	
	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** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
319/455/2003	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)*	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
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	11,81	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:		30,06	28,75	107,86	808,67	
	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** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь,свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
319/455/2003	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, мясо б/к 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
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:		37,69	36,13	138,66	1 029,11	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	**Чай с молоком без сахара**	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:		1,88	2,03	12,20	77,62	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	**Чай с молоком без сахара**	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
	Итого:		1,88	2,03	12,20	77,62	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Е.С.Иващенко

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А.Федорова

Заведующий производством: Т.М.Гущенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Школа № 1
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А.Ушакова
"23" 11 2022 г.

Меню (АЦ)
29.11.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
С.А.Савенкова
"23" 11 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным *(крупа пшенная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком *(кофейный напиток, молоко, сахар)*	200	3,17	2,66	10,95	80,65	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:		17,98	21,69	77,19	580,39	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
260/2007	Гуляш из говядины *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	150	21,63	22,19	4,34	304,50	тушение
305/2007	Рис припущенный *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	45,67	256,91	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком *(кофейный напиток, молоко, сахар)*	200	3,17	2,66	10,95	80,65	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:		41,83	40,67	99,50	933,96	
	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 *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	Птица отварная *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)*	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов *(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	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 ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		30,28	28,82	123,07	874,27	
	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 *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	Птица отварная *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
319/455/2003	Тефтели мясные школьные *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, мясо б/к 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
349/2015	Компот из смеси сухофруктов *(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	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 ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		37,91	35,20	153,87	1 094,71	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
373/334/2015	Яблоки, фаршированные творогом *(вишня с/м, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
431/2003	Чай с молоком *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		11,61	2,66	34,90	205,37	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
373/334/2015	Яблоки, фаршированные творогом *(вишня с/м, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
431/2003	Чай с молоком *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		16,64	3,17	47,67	280,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Е.С.Иващенко

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А.Федорова

Заведующий производством: Т.М.Тимошенко

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Гимназия № 11
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А.Ушакова
"23" 11 2022 г.

Меню (АМ)
29.11.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
С.А.Савенкова
"23" 11 2022 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 (152.05)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
260/2007	**Гуляш из говядины** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло растительное, соль)*	150	3,68	5,77	36,85	222,02	варка
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	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:		30,88	28,83	90,40	749,92	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
260/2007	**Гуляш из говядины** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло растительное, соль)*	150	4,41	6,92	46,62	266,43	варка
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	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:		40,44	38,50	105,19	933,33	
	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** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
319/455/2003	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)*	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло растительное, соль)*	150	8,73	7,53	39,57	260,64	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	25,78	107,10	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:		30,19	30,20	123,76	885,41	
	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** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
319/455/2003	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, мясо б/к 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 растительное, соль)*	180	10,48	9,04	47,48	312,77	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	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:		37,85	37,86	154,74	1 109,23	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		0,53	0,42	25,00	109,00	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		0,53	0,42	25,00	109,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Е.С.Иващенко

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А.Федорова

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Гимназия № 1
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А.Ушакова
"23" 11 2022 г.

Меню (АГ)
29.11.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
С.А.Савенкова
"23" 11 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
260/2007	**Гуляш из говядины без муки** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
379/2015	**Кофейный напиток с молоком** *(кофейный напиток, молоко, сахар)*	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		**30,96**	**31,31**	**61,28**	**655,78**	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
260/2007	**Гуляш из говядины без муки** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
379/2015	**Кофейный напиток с молоком** *(кофейный напиток, молоко, сахар)*	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		**39,55**	**41,20**	**70,53**	**816,24**	
	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** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
241/2007	**Свинина отварная** *(лавровый лист, лук репчатый, морковь, мясо б/к с/м, соль)*	90	21,58	50,00	0,56	538,39	варка
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
	Итого:		**36,71**	**66,41**	**81,67**	**1 067,97**	
	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** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
241/2007	**Свинина отварная** *(лавровый лист, лук репчатый, морковь, мясо б/к с/м, соль)*	100	23,97	55,55	0,62	598,18	варка
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
	Итого:		**41,52**	**75,65**	**93,16**	**1 216,31**	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
373/334/2015	**Яблоки, фаршированные творогом** *(вишня с/м, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		**11,61**	**2,66**	**34,90**	**205,37**	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
373/334/2015	**Яблоки, фаршированные творогом** *(вишня с/м, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		**16,64**	**3,17**	**47,67**	**280,05**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Е.С.Иващенко

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А.Федорова

Заведующий производством: