

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (Д)**  
**09.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ

" 29 " 12 2023 г.

" " " 2023 г.

ГМО и БАД не используются

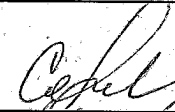

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калп	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>39,93</b>	<b>30,41</b>	<b>71,92</b>	<b>723,48</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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>45,89</b>	<b>34,28</b>	<b>84,54</b>	<b>831,20</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная</b> <i>(масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)</i>	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
Пермь	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ТИ 409/2006	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
31805-2018	<b>Итого:</b>		<b>44,03</b>	<b>32,10</b>	<b>54,44</b>	<b>686,97</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	<b>Птица жареная</b> <i>(масло растительное, сметана, цыплята бройлеры с/м)</i>	100	26,77	29,19	0,08	370,61	запекание
156/2021	<b>Овощи отварные</b> <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
Пермь	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ТИ 409/2006	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
31805-2018	<b>Итого:</b>		<b>48,37</b>	<b>45,50</b>	<b>71,28</b>	<b>892,84</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

  
 В.В. Сороковикова  
  
 К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (Д)**  
**10.01.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

29. 12. 2023 г.

" " 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , калл	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>29,78</b>	<b>18,11</b>	<b>70,56</b>	<b>577,79</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном без сахара</b> (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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>34,13</b>	<b>24,18</b>	<b>83,29</b>	<b>700,17</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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>31,59</b>	<b>29,57</b>	<b>71,12</b>	<b>687,09</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
254/2007	<b>Печень жареная без муки с маслом сливочным</b> (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой без сахара</b> (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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>39,27</b>	<b>40,22</b>	<b>93,79</b>	<b>904,65</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> (крупа гречневая, молоко, соль)	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)  
11.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"29" 12 2023 г.

" " " 2023 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 (168.27)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аэроора боревалис 1/7)	105	0,03	4,13	0,04	37,40	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>7,86</b>	<b>9,80</b>	<b>51,39</b>	<b>328,86</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	<b>Рыбные палочки с маслом</b> (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м ооо аэроора боревалис 1/7)	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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>9,80</b>	<b>14,96</b>	<b>60,60</b>	<b>418,61</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками /без сахара/</b> (морковь, яблоки)	60	0,65	0,11	4,62	23,01	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</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	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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>26,93</b>	<b>24,37</b>	<b>92,68</b>	<b>673,75</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
59/2007	<b>Салат из моркови с яблоками /без сахара/</b> (морковь, яблоки)	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</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	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой без сахара</b> (вишня с/м, кислота лимонная)	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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>39,79</b>	<b>27,95</b>	<b>125,09</b>	<b>916,12</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,00</b>	<b>6,80</b>	<b>19,20</b>	<b>165,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,20</b>	<b>7,00</b>	<b>24,10</b>	<b>188,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (Д)

12.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"29" 2023 г.

" " 2023 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 (168.27)</b>							
258/2015	<b>Говядина духовая без муки</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>22,19</b>	<b>19,61</b>	<b>51,28</b>	<b>474,03</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
258/2007	<b>Говядина духовая без муки</b> (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	25,44	28,73	23,23	453,67	тушение
376/2007	<b>Чай без сахара</b> (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	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>30,87</b>	<b>29,85</b>	<b>60,78</b>	<b>637,58</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,00	6,24	5,52	159,65	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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>41,32</b>	<b>24,86</b>	<b>92,30</b>	<b>758,80</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе без муки</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	30,87	8,21	6,80	206,95	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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>54,09</b>	<b>32,01</b>	<b>120,67</b>	<b>981,07</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,36</b>	<b>5,59</b>	<b>47,38</b>	<b>274,55</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая с молоком</b> (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,75</b>	<b>6,52</b>	<b>55,28</b>	<b>320,32</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (Д)**  
**13.01.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

"29" 12 2023 г.

" " 2023 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 (168.27)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> <i>(молоко, чай весовой черный)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> <i>(яблоки)</i>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-	<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>31,46</b>	<b>31,02</b>	<b>70,58</b>	<b>697,74</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы с маслом</b> <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
314/2017	<b>Картофель жареный</b> <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
378/2007	<b>Чай с молоком без сахара</b> <i>(молоко, чай весовой черный)</i>	150/50	1,48	1,63	2,40	30,62	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> <i>(яблоки)</i>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-	<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>35,97</b>	<b>39,31</b>	<b>82,53</b>	<b>837,65</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,49</b>	<b>36,10</b>	<b>125,80</b>	<b>948,47</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,46</b>	<b>46,44</b>	<b>149,88</b>	<b>1 178,06</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>7,40</b>	<b>47,96</b>	<b>313,41</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
171/2015	<b>Каша гречневая рассыпчатая с молоком</b> <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,78</b>	<b>8,63</b>	<b>55,95</b>	<b>365,64</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*В.В. Сорокикова*  
В.В. Сорокикова

*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова