

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)  
11.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	95	26,70	17,89	0,39	269,80	варка		
321/2015	<b>Капуста тушеная /без муки/</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	150	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>28,00</b>	<b>22,47</b>	<b>27,18</b>	<b>428,33</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
228/2017	<b>Птица отварная с маслом</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)	110	29,69	23,55	0,47	333,03	варка		
321/2015	<b>Капуста тушеная без муки</b> (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная паста)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>31,06</b>	<b>29,00</b>	<b>28,00</b>	<b>502,65</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе окорочка куриные с/м б/к)	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		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>28,01</b>	<b>26,83</b>	<b>83,44</b>	<b>689,30</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриные 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		
305/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021 Пермь	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>33,07</b>	<b>36,95</b>	<b>90,46</b>	<b>828,71</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>0,80</b>	<b>0,60</b>	<b>27,90</b>	<b>120,05</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет		
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
	<b>Итого:</b>		<b>1,00</b>	<b>0,80</b>	<b>32,80</b>	<b>143,55</b>			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АГ)**  
**12.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

" 12 " 2023 г.

" " " 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
258/2015	<b>Говядина духовая без муки</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,60</b>	<b>27,34</b>	<b>37,01</b>	<b>504,27</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2015	<b>Говядина духовая без муки</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	17,99	18,56	18,56	313,62	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,92</b>	<b>30,29</b>	<b>37,01</b>	<b>540,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</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
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
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
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>34,76</b>	<b>27,84</b>	<b>67,58</b>	<b>661,34</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</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
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
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
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>39,40</b>	<b>35,41</b>	<b>77,94</b>	<b>790,23</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</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 (52.47)</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:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АГ)**  
**13.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

" 4 " 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, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
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
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>17,53</b>	<b>16,51</b>	<b>65,86</b>	<b>459,00</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
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
338/2015	<b>Яблоки свежие</b> (яблоки)	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>27,35</b>	<b>19,49</b>	<b>79,54</b>	<b>607,88</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
	<b>Итого:</b>		<b>35,31</b>	<b>38,81</b>	<b>48,62</b>	<b>684,54</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
97/2007	<b>Суп картофельный</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2015	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
346/2007	<b>Компот из мандаринов</b> (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
	<b>Итого:</b>		<b>39,57</b>	<b>45,95</b>	<b>56,72</b>	<b>797,88</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</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 (52.47)</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:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (АГ)  
14.12.2023Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

" 2023 г.

" 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,58	23,57	2,14	311,04	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,35</b>	<b>35,98</b>	<b>65,78</b>	<b>735,79</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
260/2007	<b>Гуляш из говядины без муки</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	30,11	32,43	2,86	423,68	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,12</b>	<b>49,21</b>	<b>79,13</b>	<b>956,68</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>24,49</b>	<b>25,16</b>	<b>86,98</b>	<b>735,47</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
62/2007	<b>Салат из моркови с сахаром</b> (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	<b>Плов из говядины</b> (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>24,98</b>	<b>25,19</b>	<b>91,57</b>	<b>768,15</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>0,90</b>	<b>0,20</b>	<b>23,07</b>	<b>99,05</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженной</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>1,34</b>	<b>0,30</b>	<b>27,11</b>	<b>120,55</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

## Меню (АГ)

15.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		18,72	12,96	36,78	338,05			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
70/2007	<b>Огурцы свежие</b>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
227/2007	<b>Минтай припущенный с маслом</b> (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
	Итого:		21,11	14,03	41,20	374,90			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
46/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	Итого:		37,65	27,82	74,56	704,14			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
46/2007	<b>Салат из белокачанной капусты с яблоками</b> (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет		
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
376/1996	<b>Поджарка из птицы</b> (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье		
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка		
	Итого:		47,60	31,74	85,98	825,17			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
	Итого:		1,03	0,22	23,30	105,00			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет		
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
	Итого:		1,47	0,32	27,34	126,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АГ)**  
**16.12.2023**

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>19,06</b>	<b>11,72</b>	<b>41,85</b>	<b>359,90</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы без муки</b> (картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай вёсовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>27,66</b>	<b>15,89</b>	<b>48,09</b>	<b>459,38</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,24</b>	<b>25,24</b>	<b>89,83</b>	<b>679,14</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
53/2007	<b>Салат из свеклы с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	<b>Минтай запеченный</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,91</b>	<b>26,91</b>	<b>93,14</b>	<b>710,30</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>6,20</b>	<b>5,40</b>	<b>19,40</b>	<b>154,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>6,40</b>	<b>5,60</b>	<b>24,30</b>	<b>177,50</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством: