

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)

11.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

" 12 " 2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание		
321/2015	Капуста тушеная /без муки/ (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная)	160	0,34	4,36	3,69	55,53	тушение		
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		18,25	30,60	48,05	546,94			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание		
321/2015	Капуста тушеная без муки (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, томатная)	180	0,40	5,23	4,42	66,62	тушение		
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		21,63	35,55	55,73	634,53			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
67/2015	Винегрет овощной (огорошек 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	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание		
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка		
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		32,78	27,53	98,39	772,35			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
67/2015	Винегрет овощной (огорошек 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	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	110	22,15	17,31	6,62	272,05	запекание		
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка		
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка		
349/2007	Компот из смеси сухофруктов без сахара (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 ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		40,46	38,18	121,06	989,91			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка		
	Итого:		0,57	0,44	12,63	61,05			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	варка		
	Итого:		0,77	0,64	17,53	84,55			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
12.12.2023Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
258/2015	Говядина духовая без муки <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
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	200	2,90	3,20	4,70	60,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,76	28,18	39,18	526,52	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2015	Говядина духовая без муки <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
379/2007	Кофейный напиток с молоком без сахара <i>(кофейный напиток, молоко)</i>	200	2,90	3,20	4,70	60,00	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:		33,68	31,53	58,50	666,52	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	60	0,08	3,00	0,43	29,12	нет
35/2001	Свекольник /без сахара/ <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:		39,78	28,83	86,43	770,95	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)</i>	100	0,13	5,01	0,71	48,53	нет
35/2001	Свекольник <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	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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	85,90	нет
	Итого:		46,00	38,55	105,23	958,36	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	300	8,36	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <i>(крупа рисовая, молоко, соль)</i>	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
13.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У

" 12 " 2023 г.

" " " 2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
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:		21,26	17,14	73,77	512,41	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка
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:		32,31	20,19	92,28	684,79	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
17/2003	Салат Бурячок <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	90	27,13	23,27	0,56	319,32	варка
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	150	3,00	5,84	24,45	162,70	варка
346/2007	Компот из мандаринов без сахара	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,73	39,89	87,19	876,09	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
17/2003	Салат Бурячок <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)</i>	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
97/2007	Суп картофельный <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	2,17	2,95	17,07	103,41	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)</i>	100	30,14	25,85	0,62	354,79	варка
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло растительное, соль)</i>	180	3,60	7,01	29,34	195,24	варка
346/2007	Компот из мандаринов без сахара	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		47,97	47,34	109,64	1 078,08	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
171/2015	Каша гречневая рассыпчатая с молоком <i>(крупа гречневая, молоко, соль)</i>	350	15,78	8,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:



Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
14.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

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 , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,72	36,29	59,22	719,08	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
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
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		50,20	49,68	76,77	961,42	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови	60	0,79	0,06	4,18	21,21	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		28,73	26,01	84,14	695,16	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови	100	1,31	0,10	6,97	35,35	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (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	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		31,86	26,58	102,58	787,45	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		1,10	0,28	9,57	51,85	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара (кислота лимонная, смородина с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
	Итого:		1,54	0,38	13,61	73,35	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
15.12.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2023 г.

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет		
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание		
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка		
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:		22,45	13,59	44,69	391,46			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет		
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	146,00	припускание		
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка		
376/2007	Чай без сахара	200			0,00	0,01	варка		
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:		26,07	14,73	53,94	451,81			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
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		
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лапсовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:		42,83	28,67	91,97	805,99			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
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		
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лапсовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка		
376/1996	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	186	10,32	7,31	46,87	292,50	варка		
384/2003	Компот из вишни свежемороженой без сахара <i>(вишня с/м, кислота лимонная)</i>	200	0,18	0,08	2,21	9,25	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:		47,30	32,47	118,90	966,47			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка		
	Итого:		0,96	0,21	8,31	45,39			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
338/2015	Апельсины свежие	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет		
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимона, чай весовой черный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка		
	Итого:		1,40	0,31	12,35	66,89			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (Д)
16.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

" 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
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	200	18,03	11,50	18,55	254,90	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
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:		22,79	12,36	49,77	413,69	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
289/2007	Рагу из птицы без муки (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	275	26,63	15,67	24,79	354,38	тушение
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимона, чай весовой черный)	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	варка
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:		32,63	16,60	60,85	536,67	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
254/2007	Печень жареная без муки с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль)	95	18,54	12,00	5,52	205,18	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	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:		36,11	30,97	101,48	824,29	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,68	4,18	8,29	77,90	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
35/2012	Минтай запеченный (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,74	4,42	4,19	106,23	запекание
305/2007	Рис с овощами (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	150	3,50	15,46	35,11	293,92	варка
348/2007	Компот из кураги без сахара (кислота лимонная, курага)	200	1,04	0,06	10,21	46,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		24,31	28,30	126,10	910,70	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		6,20	5,40	19,40	154,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
338/2015	Яблоки свежие	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		6,40	5,60	24,30	177,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Н.А. Сбитнева

Заведующий производством: