

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)**  
**19.12.2023**

" 11 " 12 2023 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

" " " 2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>18,82</b>	<b>34,08</b>	<b>106,47</b>	<b>815,33</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
327/2003	<b>Каша молочная Дружба с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,72</b>	<b>34,64</b>	<b>111,60</b>	<b>844,64</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,30	20,46	5,85	260,70	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,62</b>	<b>38,71</b>	<b>89,24</b>	<b>819,65</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,03</b>	<b>49,56</b>	<b>117,15</b>	<b>1 050,98</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> (йогурт 2,5% жирности ягоды 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АЦ)  
20.12.2023**

Согласовано:  
Директор МБОУ(А)У

" 11 " 12 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2007	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запекание		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>32,72</b>	<b>28,45</b>	<b>86,89</b>	<b>735,76</b>			
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет		
223/2015	<b>Запеканка из творога с повидлом</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	230	35,33	24,34	53,95	580,09	запекание		
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>38,16</b>	<b>32,25</b>	<b>93,64</b>	<b>823,09</b>			
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,87	5,06	4,07	65,52	варка		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	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		
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>26,99</b>	<b>23,75</b>	<b>98,03</b>	<b>734,64</b>			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
39/2007	<b>Салат Школьный</b> <i>(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка		
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка		
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	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		
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение		
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>39,54</b>	<b>31,82</b>	<b>120,46</b>	<b>954,55</b>			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
406/470	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>4,98</b>	<b>2,28</b>	<b>69,60</b>	<b>315,20</b>			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
06/470/201	<b>Пирожки печеные с яблоками</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание		
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет		
	<b>Итого:</b>		<b>6,97</b>	<b>3,42</b>	<b>93,20</b>	<b>427,80</b>			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

**Меню (АЦ)  
22.12.2023**

" 11 " 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	
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>								
♀	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет		
	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание		
376/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Итого:</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>									
15/2007	<b>Сыр</b>								
♀	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	30	6,96	8,85		108,00	нет		
	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание		
376/2015	<b>Яблоки свежие</b>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	<b>Итого:</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка		
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка		
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	<b>Итого:</b>		41,70	20,37	99,50	337,34			
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>									
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка		
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка		
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение		
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка		
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	<b>Итого:</b>		53,84	27,79	124,63	935,73			
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>									
06/467/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание		
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<b>Итого:</b>		5,86	3,54	65,20	355,05			
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>									
06/467/201	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание		
И 409/200	<b>Компот из плодов свежемороженных</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
	<b>Итого:</b>		8,50	6,69	82,16	461,90			

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

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

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова