

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
03.03.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобовые сушеные, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев. заправки)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
гост 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	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:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобовые сушеные, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев. заправки)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
гост 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	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:	20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	200	5,65	16,25	9,48	207,18	нет
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:	200	5,65	17,05	9,48	214,38	нет

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
04.03.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
23/1997	Сыр Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
23/1997	Сыр Завтрак для 5-11 классов (285,20)						
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	5,80	7,37		90,99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (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	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:	28,57	35,40	113,77	899,27		
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	6,27	9,70	101,18	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (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	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:	36,69	44,45	144,04	1134,65		
386/2007	Булочка сдобная Иогурт фруктовый	60					нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточный черный)	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
	Булочка сдобная Джем фруктовый порционный 20г	60			0,00	0,01	нет
386/2007	Иогурт фруктовый	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточный черный)	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
	Итого:	0,10		13,76	53,01		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошкова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

05.03.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
АП	Повидло	150	17,25	15,04	36,19	353,09	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Итого:		30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
224/2007	Запеканка из творога с морковью (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
АП	Повидло	200	23,00	20,05	48,26	470,79	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31807-2018	Хлеб ржано-пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Итого:		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	1,21	0,06	12,33	54,72	тушение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	18,80	8,56	19,71	231,53	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Итого:		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291,18)							
75/2007	Икра морковная (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)						
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	275	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Итого:		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье						
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Итого:		100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье						
	Джем фруктовый порционный 20г	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Итого:		100			0,00	0,01	варка
			4,74	8,06	75,02	407,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
06.03.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углебды	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр в ассортименте, хлеб tostовый)	75	5,80	7,37		90,99	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/н начинки, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточной черной)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр в ассортименте, хлеб tostовый)	75	5,80	7,37		90,99	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/н начинки, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
1064/2019	Абрикосы в сиропе (абрикосы с/м, кислота лимонная, сахар)	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай восточной черной)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд. группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:	200	39,77	37,54	113,73	903,69	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
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	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон изд. группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	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:	200	44,12	43,04	137,89	1 067,78	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	200	1,10		36,16	143,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
07.03.2025

2025 г.



2025 г.

№ 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 (180.00)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
11/2001 1/4	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	нет
99/2007	Суп из овощей (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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291.18)							
11/2001 1/4	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	нет
99/2007	Суп из овощей (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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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:	20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
		5,39	9,63	56,62	329,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

08.03.2025

2025 г.



2025 г.

№ 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 (180,00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)						
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	90	17,65	1,75	7,68	117,05	варка
528/1996	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	50	0,44	0,87	3,25	22,71	варка
338/2015	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)		31,52	9,58	95,78	601,81	
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	19,61	1,95	8,54	130,06	варка
528/1996	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
338/2015	Апельсины свежие	75	0,67	1,31	4,88	34,10	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весомой черной)	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)		36,66	11,51	110,82	698,56	
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
256/2007	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	16,58	41,54	3,82	455,68	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291,18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)		29,68	54,83	81,06	938,81	
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
256/2007	Свинина тушеная (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	175	21,88	59,36	3,82	637,26	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое						
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое						
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
		24,62	13,47	72,25	509,50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.