

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
05.05.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

№ 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)							
375/1998	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, Филе грудки куриное 5/м)	100	17,04	26,17	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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника 5/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		25,55	33,42	99,81	806,23	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
375/1998	Поджарка из птицы (пук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, Филе грудки куриное 5/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 весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника 5/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	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:		33,14	41,44	111,88	950,35	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (вареный зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,57	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина 5/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 5/м из филе минтая в панир сое зеро бореалис 1/7)	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 2004	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная 5/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:		19,91	39,55	127,28	945,24	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (вареный зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	16,40	6,62	196,07	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина 5/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 5/м из филе минтая в панир сое зеро бореалис 1/7)	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 2004	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная 5/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	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		23,82	49,39	153,40	1163,95	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики 5/м, блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	454,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики 5/м, блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шелешникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушкова Н.А.

Меню (О, АР)
06.05.2025

2025 г.



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)							
23/1997	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, 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	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
338/2016	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
31805-2016	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 (255.20)							
23/1997	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, 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	6,66	12,62	38,56	296,25	варка
338/2016	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	220	3,60	0,48	19,32	94,80	нет
Итого:		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,66	5,16	5,57	72,15	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 к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жаренье
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печенье галетное с/м, соль)	90	14,04	13,42	20,43	259,80	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:		27,37	30,28	110,35	833,58		
Обед для 5-11 классов (281.18)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,32	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 к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	жаренье
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печенье галетное с/м, соль)	100	15,80	14,91	22,70	288,67	жаренье
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2016	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	95,80	нет
Итого:		32,22	36,80	133,43	1 062,77		
Полдник для 1-4 классов (90.60)							
386/2007	Булочка сдобная	60					нет
376/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай без сахара черный)	100			0,00	0,01	варка
Итого:					0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70.78)							
386/2007	Булочка сдобная	60					нет
376/2007	Йогурт фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай без сахара черный)	200					нет
Итого:		100			0,00	0,01	варка
			6,19	13,76	83,91		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
07.05.2025

2025 г.



2025 г.

№ блюда по общему рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Баллы	Жиры	Углеводы	Белки	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (160,00)								
319/455 /2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,44	11,63	150,34		тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,05	7,30	30,85	206,25		варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,90	47,00		нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	79,50		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
Итого:			20,11	14,81	90,39	578,99		
Завтрак для 5-11 классов (265,20)								
319/455 /2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,41	8,28	15,37	193,73		тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,30		варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай высшего черного)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00		варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,90	47,00		нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
Итого:			25,19	18,18	105,13	687,13		
Обед для 1-4 классов (270,12)								
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73		нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18		варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
АП	Сметана к первым блюдам	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 окорочка куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03		тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (капуста лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05		варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	106,75		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90		нет
Итого:			29,67	28,46	105,17	799,34		
Обед для 5-11 классов (291,18)								
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55		нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18		варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80		варка
АП	Сметана к первым блюдам	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 окорочка куриное с/м б/к)	275	26,79	19,82	54,81	520,24		тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (капуста лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05		варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00		нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,93	80,80		нет
Итого:			42,89	38,78	138,09	1 078,52		
Полдник для 1-4 классов (60,60)								
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00		нет
355/2015	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65		варка
376/2007	Чай без сахара (чай высшего черного)	100			0,00	0,01		варка
Итого:			4,64	8,06	61,26	354,66		
Полдник для 5-11 классов (70,70)								
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00		нет
355/2015	Кисель из кураги (лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)	20	0,10		13,70	53,00		нет
376/2007	Чай без сахара (чай высшего черного)	200	0,89	0,06	27,76	134,65		варка
Итого:		100			0,00	0,01		варка
Итого:			4,74	8,06	75,02	407,66		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:Шапошников Е.Б.
Федорова К.А.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
08.05.2025

2025 г.

Соттисовский
Дмитрий Михайлович

2025 г.

№ блюда по оборудованию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический 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 в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		10,85	20,82	79,48	594,53	
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	3,66	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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	13,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,02	22,95	89,84	622,49	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
11/2001/14	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	5,08	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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
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)	200	18,80	8,56	19,71	231,53	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (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:		30,25	21,73	79,85	848,85	
Обед для 5-11 классов (291,16)							
11/2001/14	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
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
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)	275	27,76	11,95	26,32	324,58	тушение
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (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	16,53	85,80	нет
	Итого:		42,60	29,71	104,89	888,17	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
389/2015	Булочка сдобная	60					нет
376/2007	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Чай без сахара (чай в пакетиках)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,00		22,40	90,01	
Полдник для 5-11 классов (76,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,08	нет
376/2007	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Чай без сахара (чай в пакетиках)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шаломникова 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)
10.05.2025

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)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/ж, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	95	18,87	11,46	7,44	213,80	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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 (255,20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/ж, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	110	20,89	16,42	8,30	270,80	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	80	0,75	6,05	4,03	70,76	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свиная с/м б/ж, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	13,33	32,29	25,24	425,70	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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)							
21/2001/14	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свиная с/м б/ж, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	13,33	32,29	25,24	425,70	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
408/2007/7 14/1996	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	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
408/2007/7 14/1996	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	13,82	8,47	62,65	492,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	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:

Шопошникова Е.В.
Федорова К.А.