

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
27.01.2025

2025 г.

Согласовано
Директор МБОУ

2025 г.

Приятного аппетита!

Заведующий производством:

Шапошникова 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)
28.01.2025

2025 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
15/2007	Сыр Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,40	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
15/2007	Сыр Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	25	0,63	0,72		3,70	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	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
21/2003	Салат Здоровье Обед для 1-4 классов (270,12) (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		27,88	25,30	66,43	602,46	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200			24,00	95,00	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
21/2003	Салат Здоровье Обед для 5-11 классов (291,18) (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)		29,53	32,85	107,53	855,13	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
АП	Сметана	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	200			24,00	95,00	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
	Булочка сдобная Полдник для 1-4 классов (60,60)		41,86	46,45	139,49	1 157,16	
386/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
	Булочка сдобная Полдник для 5-11 классов (70,70)				0,00	0,01	
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	60					нет
	Йогурт фруктовый	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			0,10		13,76	53,01	

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)
29.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

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)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	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)		33,39	28,12	87,86	750,03	
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	20	1,44	1,70	11,20	65,86	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)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		42,90	34,35	100,67	897,75	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобы, лук репчатый, морковь, картофель, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы е, масло сливочное, соль)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)		36,28	27,30	110,95	868,18	
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобы, лук репчатый, морковь, картофель, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы е, масло сливочное, соль)	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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 (80,60)							
АП	Печенье		42,29	34,25	138,12	1 075,89	
389/2015	Сок в ассортименте	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье		4,75	8,00	55,90	310,01	
471/2021	Молоко сгущенное	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	Сок в ассортименте	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:	100			0,00	0,01	варка
			8,19	9,70	67,10	375,87	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
30.01.2025

Согласовано:
Директор МБОУ АУ

2025 г.

2025 г.

ГМО и БАД не используются

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, АЦ)
31.01.2025Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)						
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	75	0,63	0,72		3,70	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб тостовый)		9,86	14,79	100,62	511,38	
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	75	0,63	0,72		3,70	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	150		2,40		21,56	выпекание
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200					нет
	Итого:	200			0,00	0,01	варка
Обед для 1-4 классов (270.12)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,96		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	200	15,40	2,60	14,50	144,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная 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:	25,54	12,73	79,26	537,53		
Обед для 5-11 классов (281.18)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,96		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
362/2021	Жаркое из сердца (картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)	250	19,25	3,25	18,12	180,00	тушение
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная 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:	32,52	15,21	101,12	675,84		
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:						
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:	5,39	9,63	56,62	329,00		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
01.02.2025Согласовано:
Директор МБОУ

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)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	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)							
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	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	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)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (овощная с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	60	0,96	5,09	4,73	88,00	нет
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	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)							
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)						
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (овощная с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	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)						
385/2007	Молоко кипяченое	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
	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)						
385/2007	Молоко кипяченое	150	18,82	8,47	62,85	402,50	выпекание
	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.