Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию

Писаренко А.С.

"09" 04 2025г.

Меню (О, АР, АЦ)
14.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У

2025г.

ГМО и БАД не используются

№ 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)						
220/2003	**Чахохбили** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)*	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	6,60	6,09	38,64	243,75	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 с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,93	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,20	20,81	114,14	792,97	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
220/2003	**Чахохбили** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)*	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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 с/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:		44,25	24,43	128,16	908,41	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
39/2007	**Салат Школьный /без лука/** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,89	5,08	3,94	65,02	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
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	кипячение
392/2017	**Пельмени отварные** *(масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)*	205	0,03	4,13	0,04	37,40	выпекание
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной** *(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)*	200	0,13	0,08	17,18	69,10	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:		11,34	16,25	69,76	437,46	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
39/2007	**Салат Школьный /без лука/** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,48	8,48	6,57	108,85	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
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	кипячение
392/2017	**Пельмени отварные** *(масло сливочное, пельмени с/м детские, соль)*	250	0,05	8,25	0,08	74,80	выпекание
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной** *(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)*	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		14,57	24,32	78,08	596,84	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
679/1996	**Блинчики жареные** *(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)*	100	9,00	14,00	56,00	338,00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:		9,00	14,00	56,00	338,00	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
679/1996	**Блинчики жареные** *(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)*	150		2,40		21,58	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:			2,40		21,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист: Федорова К.А.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
09 04 2025 г.

Меню (О, АР)
15.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технолог. процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
23/1997	**Сыр**	25	5,80	7,37		90,99	нет
181/2007	**Каша молочная манная с маслом сливочным** (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	**Кофейный напиток с молоком** (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	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:		19,68	21,62	73,74	574,04	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
23/1997	**Сыр**	25	5,80	7,37		90,99	нет
268/2007	**Говядина духовая** (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
379/2015	**Кофейный напиток с молоком** (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,05	31,96	66,43	689,75	
	Обед для 1-4 классов (270.12)						
24/2003	**Салат Мазайка** (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
35/2001	**Свекольник** (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	**Котлеты Студенческие** (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	14,79	14,78	14,20	251,58	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,91	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:		30,65	31,59	116,92	877,89	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
24/2003	**Салат Мазайка** (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,59	9,29	120,22	нет
35/2001	**Свекольник** (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	**Котлеты Студенческие** (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	16,44	16,40	15,77	279,56	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** (макарон изд группа в, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,91	26,44	168,45	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:		36,58	38,09	143,16	1 065,76	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
	Булочка сдобная	60					нет
366/2007	**Йогурт фруктовый**	200					нет
376/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
	Полдник для 5-11 классов (70.70)						
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
366/2007	**Йогурт фруктовый**	200					нет
376/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
ССШ № 45
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
«03» 04 2025 г.

Меню (О, АР)
16.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

МО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной технологический процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	**Запеканка из творога** (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	19,23	25,84	378,82	запекание
АП	**Молоко сгущеное**	20	1,44	1,70	11,10	65,60	варка
377/2007	**Чай с лимоном** (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31807-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,89	29,32	89,46	793,77	
	Завтрак для 5-11 классов (285,20)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	**Запеканка из творога** (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
АП	**Молоко сгущенное**	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
377/2007	**Чай с лимоном** (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31807-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		43,12	35,40	107,82	934,29	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
21/2003	**Салат Здоровье** (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	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
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
347/2021	**Котлеты школьные** (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2015	**Каша перловая рассыпчатая** (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,90	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:		35,19	38,09	111,32	945,51	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
21/2003	**Салат Здоровье** (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	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 с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
347/2021	**Котлеты школьные** (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2015	**Каша перловая рассыпчатая** (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	9,70	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	85,60	нет
	Итого:		39,80	49,65	137,14	1 171,42	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
АП	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2015	**Сок в ассортименте**	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,75	8,00	55,90	310,01	
	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
389/2015	**Сок в ассортименте**	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
09 04 2025 г.

Меню (О)
17.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
71/2011	**Огурцы свежие**	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
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 весовой черный)*	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,79	19,13	84,29	583,14	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
71/2011	**Огурцы свежие**	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	175	4,72	15,15	19,89	235,66	тушение
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 весовой черный)*	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	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,61	21,88	95,88	643,86	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
42/2016	**Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
98/2007	**Суп Крестьянский** *(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
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	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,42	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,88	24,63	110,35	792,02	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
42/2016	**Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
98/2007	**Суп Крестьянский** *(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
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	19,62	54,61	520,24	тушение
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов** *(кислота лимонная, курага, сахар)*	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,38	33,38	143,73	1 057,29	
	Полдник для 1-4 классов (60,80)						
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200					нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
	Булочка сдобная	60					нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200					нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошников Е.В.

Ведущий специалист: Федорова К.А.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

СОШ № 45
(структурное подразделение)

Утверждаю:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
09 04 2025 г.

Меню (О, АР, АЦ)
16.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
СОШ № 45
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технол. процесс
	Завтрак для 1-4 классов (160,00)						
3/2007	**Бутерброд с сыром** (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1998	**Блинчики жареные** (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	**Повидло**	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
	Ежевика с сиропом (ежевика 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 весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		14,83	23,44	105,93	636,42	
	Завтрак для 5-11 классов (255,20)						
3/2007	**Бутерброд с сыром** (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1998	**Блинчики жареные** (блинчики с/м б/начинки, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
АП	**Повидло**	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
	Ежевика с сиропом (ежевика 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 весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		5,87	11,85	54,43	345,00	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
75/2007	**Икра свекольная** (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
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
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	кипячение
284/2007	**Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	15,45	19,67	37,98	391,68	запекание
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	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,48	0,32	9,42	42,90	нет
	Итого:		27,46	27,18	112,64	858,99	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
75/2007	**Икра свекольная** (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
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
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	кипячение
284/2007	**Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	22,23	24,48	49,70	509,52	запекание
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:		37,80	32,57	149,19	1 129,10	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
АП	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	**Кисель из кураги** (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
376/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,08	61,26	354,66	
	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		13,78	53,00	нет
355/2015	**Кисель из кураги** (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка
376/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,74	8,08	75,02	407,66	

Приятного аппетита!

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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

СОШ № 45
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
«09» 04 2025 г.

Меню (Д)
14.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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)						
220/2003	**Чахохбили без муки** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	150	20,89	23,35	4,35	311,93	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	8,09	38,64	243,75	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	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:		34,19	30,29	74,01	712,09	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
220/2003	**Чахохбили без муки** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	175	27,58	30,11	4,35	399,69	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	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:		43,83	38,34	86,57	872,10	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
39/2007	**Салат Школьный /без лука/** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,89	5,06	3,94	65,02	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
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	кипячение
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)*	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
156/2021 Пермь	**Овощи отварные** *(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)*	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной без сахара** *(вишня с/м, кислота лимонная)*	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:		46,33	40,36	50,43	757,38	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
39/2007	**Салат Школьный /без лука/** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,48	8,48	6,57	108,85	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
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	кипячение
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)*	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка
156/2021 Пермь	**Овощи отварные** *(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)*	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной без сахара** *(вишня с/м, кислота лимонная)*	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		54,11	47,86	89,79	834,18	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,40	0,40	9,80	47,01	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
338/2015	**Яблоки свежие**	150	0,60	0,60	14,70	70,50	нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошников Е.В.

Ведущий специалист: Федорова К.А.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
09 04 2025 г.

Меню (Д)
15.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки (г)	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
23/1997	**Сыр**	25	5,80	7,37		90,99	нет
259/2007	**Говядина духовая без муки** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	**Кофейный напиток с молоком без сахара** *(кофейный напиток, молоко)*	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**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,29	32,38	53,67	637,58	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
23/1997	**Сыр**	25	5,80	7,37		90,99	нет
259/2007	**Говядина духовая без муки** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	200	17,99	20,95	18,56	335,19	тушение
379/2007	**Кофейный напиток с молоком без сахара** *(кофейный напиток, молоко)*	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:		32,52	32,45	58,50	661,08	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
24/2003	**Салат Мазайка** *(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	60	0,86	5,16	5,57	72,15	нет
35/2001	**Свекольник /без сахара/** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	**Котлеты Студенческие** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	90	14,79	14,76	14,20	251,58	запекание
308/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
409/ТИ 2006	**Компот из плодов свежемороженных без сахара** *(кислота лимонная, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	6,85	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:		29,04	32,02	105,25	831,00	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
24/2003	**Салат Мазайка** *(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	100	1,43	8,60	9,29	120,22	нет
35/2001	**Свекольник /без сахара/** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, свекла, сметана, соль, томатная паста)*	250	2,50	5,43	14,95	118,88	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
173/2003	**Котлеты Студенческие** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	100	16,44	16,40	15,77	279,58	запекание
308/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
409/ТИ 2006	**Компот из плодов свежемороженных без сахара** *(кислота лимонная, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	6,85	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:		34,61	38,59	133,97	1 028,02	
	Полдник для 1-4 классов (60,80)						
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
338/2015	**Апельсины свежие**	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Швецова Е.В.

Ведущий специалист: Федорова К.А.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

ССП № 115
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
"09" 04 2025 г.

Меню (Д)
16.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ 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)						
329/2021	**Бигус с говядиной** *(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
377/2007	**Чай с лимоном без сахара** *(лимоны, 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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		19,82	18,17	35,66	390,25	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
329/2021	**Бигус с говядиной** *(говядина с/м, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	260	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
377/2007	**Чай с лимоном без сахара** *(лимоны, 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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,82	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		28,61	25,62	40,61	511,53	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	60	0,87	11,04	3,91	116,00	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	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
347/2021	**Котлеты школьные** *(говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2015	**Каша перловая рассыпчатая** *(крупа перловая, масло сливочное, соль)*	150	4,35	7,30	30,85	200,25	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, смородина с/м)*	200	0,20	0,08	1,47	8,85	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		35,19	38,09	96,35	885,66	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох пущенный 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 с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
347/2021	**Котлеты школьные** *(говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2015	**Каша перловая рассыпчатая** *(крупа перловая, масло сливочное, соль)*	150	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, смородина 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	2,66	0,63	16,83	95,60	нет
	Итого:		39,60	49,65	122,17	1 111,57	
	Полдник для 1-4 классов (80,60)						
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,90	0,20	8,10	43,01	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
338/2015	**Апельсины свежие**	150	1,34	0,30	12,14	64,50	нет
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист: Федорова К.А.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
ССШ № 45
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
Писаренко А.С.
29.04 2025 г.

Меню (Д)
17.04.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
71/2011	**Огурцы свежие**	20	0,14	0,02	0,29	2,40	нет
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	185	9,81	13,44	17,66	207,09	тушение
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,72	19,11	69,29	503,15	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
71/2011	**Огурцы свежие**	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	175	4,72	16,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,54	21,86	80,68	583,89	
	Обед для 1-4 классов (270.12)						
42/2015	**Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
98/2007	**Суп Крестьянский** *(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
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	14,13	41,11	376,03	тушение
349/2015	**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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,66	24,58	95,14	726,42	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
42/2015	**Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	100	1,85	6,26	9,99	104,35	нет
98/2007	**Суп Крестьянский** *(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшенная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первым блюдам** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
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 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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,15	33,31	128,52	991,69	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
171/2015	**Каша гречневая рассыпчатая с молоком** *(крупа гречневая, молоко, соль)*	300	13,52	7,40	47,96	313,41	варка
	Итого:		13,52	7,40	47,96	313,41	
	Полдник для 5-11 классов (70.70)						
171/2015	**Каша гречневая рассыпчатая с молоком** *(крупа гречневая, молоко, соль)*	350	15,78	9,63	55,95	365,64	варка
	Итого:		15,78	9,63	55,95	365,64	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.

Ведущий специалист: Федорова К.А.

Заведующий производством: