Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Ушакова Н.А.
2025 г.

Меню (О, АЦ)
19.05.2025

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 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)*	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макарон изд группа в, масло сливочное, соль)*	150	6,51	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 с/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:		24,94	20,78	105,28	712,33	
	Завтрак для 5-11 классов (285,20)						
295/2015	**Котлеты рубленые из птицы с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	17,17	20,92	13,44	315,28	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макарон изд группа 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 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:		29,01	27,14	116,77	830,97	
	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 лущеный 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
234/2015	**Рыбные палочки с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир-сух аврора сорвалис 1/1)*	80	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 свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		19,81	39,56	127,28	945,24	
	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 лущеный 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
234/2015	**Рыбные палочки с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир-сух аврора сорвалис 1/1)*	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	160	4,60	5,72	47,18	257,40	варка
409/ТИ 2006	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
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:		23,82	49,39	163,40	1 153,96	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
679/1996	**Блинчики жареные** *(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)*	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:		9,00	14,00	58,00	338,00	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
679/1996	**Блинчики жареные** *(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)*	150		2,40		21,68	выпекание
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет
	Итого:			2,40		21,68	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.

Инженер-технолог: Иващенко Е.С.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

сош № 43
(структурная подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Ушакова Н.А.
"16" 05 2025 г.

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"16" 05 2025 г.

Меню (О, АР)
20.05.2025

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)						
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным *(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами *(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)*	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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:		20,91	23,14	82,74	632,29	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
23/1997	Сыр	25	5,80	7,37		90,99	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным *(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	240	7,35	13,07	35,51	289,32	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами *(какао напиток с витаминами, молоко, сахар)*	200	2,90	3,20	14,68	99,90	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:		21,98	24,56	85,83	660,11	
	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
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 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
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)*	155	12,85	17,31	19,09	283,66	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая *(крупа перловая, масло сливочное, соль)*	150	4,35	7,30	30,65	206,25	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженной *(кислота лимонная, сахар, смородина с/м)*	200	0,20	0,08	16,44	66,70	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:		28,77	35,39	113,92	901,01	
	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
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 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
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, 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	66,70	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:		37,05	44,45	144,33	1137,82	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
	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: Шапошникова Е.В.
Инженер-технолог: Иващенко Е.С.
Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

Согласовано:
Директор МБО(А)У

2025 г.

Меню (О, АР)

21.05.2025

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход, г/мл	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. 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
224/2007	**Запеканка из творога с морковью** (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	17,25	15,04	35,19	353,09	запекание
АП	**Повидло**	20	0,08	0,02	13,00	50,00	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-	**Хлеб ржано-пшеничный**	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		22,37	23,45	101,71	712,44	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с морковью** (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	23,00	20,05	46,26	470,79	запекание
АП	**Повидло**	30	0,12	0,03	19,50	75,00	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-	**Хлеб ржано-пшеничный**	2/20	2,96	0,63	16,63	85,60	нет
	Итого:		28,97	28,62	124,48	876,59	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
67/2016	**Винегрет овощной /без лука/** (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,36	80,73	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 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
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	261,68	запекание
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,09	38,64	243,75	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной** (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	19,10	73,05	варка
ГОСТ 31808- 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:		33,94	35,28	120,73	937,70	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
67/2016	**Винегрет овощной /без лука/** (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	134,55	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 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
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,41	46,37	292,50	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной** (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	19,10	73,05	варка
ГОСТ 31808- 2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,60	нет
	Итого:		40,58	42,73	149,26	1 146,39	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
АП	**Печенье**	60	3,75	8,00	33,60	220,00	нет
365/2015	**Кисель из кураги** (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,99	0,05	27,78	134,65	варка
378/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,05	61,28	354,66	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
АП	**Печенье**	60	3,75	8,00	33,60	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
365/2015	**Кисель из кураги** (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,99	0,05	27,78	134,65	варка
378/2007	**Чай без сахара** (чай весовой черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,74	8,05	75,03	407,66	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.

Инженер-технолог: Иващенко Е.С.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СОШ № 15
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Ушакова Н.А.
"10" 05 2025 г.

Меню (О АР, АЦ)
22.05.2025

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)						
3/2007	**Бутерброд с сыром** *(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)*	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	**Блинчики жареные** *(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)*	100	9,00	14,00	56,00	336,00	выпекание
АП	**Молоко сгущенное**	20	1,44	1,70	11,10	65,80	варка
1084/2019	**Клубника быстрозамороженная с сиропом** *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		16,39	25,21	128,42	750,86	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
3/2007	**Бутерброд с сыром** *(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)*	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	**Блинчики жареные** *(блинчики с/м б/начинки, масло растительное)*	150		2,40		21,66	выпекание
АП	**Молоко сгущенное**	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет
1084/2019	**Клубника быстрозамороженная с сиропом** *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		8,11	14,46	75,97	467,24	
	Обед для 1-4 классов (270.12)						
75/2007	**Икра морковная** *(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)*	60	1,21	0,06	12,53	54,72	тушение
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
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
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:		29,05	10,41	97,40	600,59	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
75/2007	**Икра морковная** *(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)*	100	2,01	0,10	20,55	91,20	тушение
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
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
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	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		36,31	11,63	124,89	751,22	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	**Сок в ассортименте**	200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,00		22,40	90,01	
	Полдник для 5-11 классов (70.70)						
	Булочка сдобная	60					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:		1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.

Инженер-технолог: Иващенко Е.С.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Ушакова Н.А.
«16» 05 2025 г.

Меню (О)
23.05.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
«23» 05 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)						
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	200,68	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 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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,85	20,52	79,48	554,53	
	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	3,68	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
	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)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,09	9,15	95,25	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 окорока куриного 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	0,68	0,09	27,02	112,85	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:		30,16	24,45	112,69	807,27	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,09	9,15	95,25	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 окорока куриного с/м б/к)*	275	26,79	19,82	54,81	520,24	тушение
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов** *(кислота лимонная, курага, сахар)*	200	0,66	0,09	27,02	112,85	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:		42,68	32,36	145,57	1 061,83	
	Полдник для 1-4 классов (60.60)						
АП	**Печенье**	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
350/2015	**Кисель из вишни свежемороженной** *(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)*	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		3,88	8,05	53,05	317,06	
	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
350/2015	**Кисель из вишни свежемороженной** *(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)*	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		3,98	8,05	66,81	370,06	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошникова Е.В.
Инженер-технолог: Иващенко Е.С.
Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

ООО "ПС"
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

«16» 05 2025 г.

Согласовано:
Директор МБО(А)У

2025 г.

Меню (Д)

19.05.2025

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)						
228/2017	**Птица отварная с маслом** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)*	95	28,70	17,69	0,39	260,80	варка
156/2021 Пермь	**Овощи отварные** *(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)*	150	7,92	4,99	5,12	99,21	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	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:		38,82	23,93	38,22	628,41	
	Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
228/2017	**Птица отварная с маслом** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, окорочка куриные с/м, соль)*	110	29,71	23,56	0,47	333,25	варка
156/2021 Пермь	**Овощи отварные** *(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)*	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	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:		44,66	30,87	44,16	635,00	
	Обед для 1-4 классов (270.12)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	60	0,87	11,04	3,01	116,00	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 с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	**Минтай припущенный с маслом** *(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)*	100	2,21	8,61	0,36	88,33	припускание
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 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:		18,34	31,52	91,75	743,38	
	Обед для 5-11 классов (291.18)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	100	1,45	18,40	5,52	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
227/2007	**Минтай припущенный с маслом** *(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)*	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
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 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:		23,49	40,40	117,90	944,60	
	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.

Инженер-технолог: Ивашенко Е.С.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

сош № 45
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания

Ушакова Н.А.

«16» 05 2025 г.

Согласовано:
Директор МБО(А)У

«16» 05 2025 г.

Меню (Д)

20.05.2025

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
23/1997	**Сыр**	25	6,80	7,97		90,99	нет
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
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	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:		30,05	22,34	71,52	617,43	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
23/1997	**Сыр**	25	6,80	7,97		90,99	нет
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
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	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:		40,42	28,12	90,06	786,14	
	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	3,75	5,97	62,45	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 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
302/2015	**Каша перловая рассыпчатая** *(крупа перловая, масло сливочное, соль)*	150	4,55	7,30	30,85	206,25	варка
398/2003	**Компот из черной смородины свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, смородина 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:		43,02	41,33	80,48	876,45	
	Обед для 5-11 классов (291,16)						
42/2016	**Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	100	1,85	6,25	9,99	104,35	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 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
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 без сахара** *(кислота лимонная, смородина 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:		50,24	48,39	106,39	1 072,93	
	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.

Инженер-технолог: Ивощенко Е.С.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
(структурное подразделение)

Утверждаю:
Начальник отдела
общественного питания
Ушакова Н.А.
2025 г.

Меню (Д)
21.05.2025

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
338/2018	**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:		19,82	18,17	35,68	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)	280	23,12	24,49	3,06	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
338/2018	**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:		28,61	25,62	40,81	511,53	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
97/2018	**Винегрет овощной /без лука/** (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	1,00	6,12	5,86	80,73	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	1,91	5,35	19,83	111,24	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
144/528/1994	**Птица тушеная в соусе без муки** (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе врудки куриное с/м)	175	32,59	7,86	2,80	212,30	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,09	38,84	243,75	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной без сахара** (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:		51,51	28,20	94,06	839,42	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
97/2018	**Винегрет овощной /без лука/** (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,83	134,55	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 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
144/528/1994	**Птица тушеная в соусе без муки** (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе врудки куриное с/м)	150	24,52	6,21	2,66	184,67	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной без сахара** (кислота лимонная, клубника с/м)	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:		48,44	32,38	120,97	972,50	
	Полдник для 1-4 классов (60,60)						
171/2018	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** (крупа рисовая, молоко, соль)	300	8,36	8,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,36	8,59	47,38	274,55	
	Полдник для 5-11 классов (70,70)						
171/2018	**Каша рисовая рассыпчатая с молоком** (крупа рисовая, молоко, соль)	350	9,75	6,52	55,28	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,28	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Шапошников Е.В.

Инженер-технолог: Иващенко Е.С.

Заведующий производством:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
СОШ № 43
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Ушакова Н.А.
16 05 2025 г.

Меню (Д)
22.05.2025

Согласовано:
Директор МБО(А)У
МБОУ "СШ № 43"
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 технологический процесс
	Завтрак для 1-4 классов (180,00)						
289/2007	**Рагу из птицы без муки** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	200	18,04	13,30	16,60	271,39	тушение
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	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:		22,24	14,35	51,31	431,80	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
289/2007	**Рагу из птицы без муки** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	275	26,65	19,07	24,79	385,06	тушение
376/2007	**Чай без сахара** *(чай весовой черный)*	200			0,00	0,01	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:		32,09	20,19	62,34	568,97	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
75/2007	**Икра морковная /без сахара/** *(лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	60	1,02	4,55	5,12	68,71	тушение
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
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
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, клубника с/м)*	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:		29,03	14,98	69,01	531,63	
	Обед для 5-11 классов (291,18)						
75/2007	**Икра морковная /без сахара/** *(лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	100	1,70	7,60	8,54	111,18	тушение
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
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
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной без сахара** *(кислота лимонная, клубника с/м)*	200	0,17	0,04	2,83	14,05	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:		36,18	19,18	91,70	690,25	
	Полдник для 1-4 классов (60,50)						
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: Шапошников Е.В.

Инженер-технолог: Иващенко Е.С.

Заведующий производством: Гапшина Е.Н.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

16.05 2025 г.

Меню (Д)

23.05.2025

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)						
227/2007	**Минтай припущенный с маслом** (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,21	8,61	0,38	88,33	припускание
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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		9,98	14,26	51,83	381,99	
	Завтрак для 5-11 классов (265,20)						
227/2007	**Минтай припущенный с маслом** (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,45	8,65	0,41	89,83	припускание
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	0,60	0,40	19,92	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,06	15,33	60,78	434,44	
	Обед для 1-4 классов (270,12)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	1,01	2,50	5,00	46,79	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 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 окорока куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	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
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,94	24,35	97,68	741,67	
	Обед для 5-11 классов (291,19)						
53/2007	**Салат из свеклы с зеленым горошком** (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	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 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 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
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,36	32,29	130,36	998,23	
	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.

Инженер-технолог: Пащенко Е.С.

Заведующий производством: