



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
20.01.2025

Согласовано:
Директор МБОУ ОУШ № 45

2025 г.

16.01 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энергетическая ценность			Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,80	347,71 жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	28,44	168,45 варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	200			0,00	0,01 варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		26,75	33,73	65,75	676,57
Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64 жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14 варка
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	200			0,00	0,01 варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00 нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90 нет
	Итого:		33,34	41,75	77,52	820,69
Обед для 1-4 классов (270.12)						
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	60	0,08	3,00	0,43	29,12 нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	2,17	2,95	17,07	103,41 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64 варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,40	0,40	0,33	15,03 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 свежемороженых без сахара (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85 варка
ГОСТ 31806-2018	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:		16,65	12,23	88,85	535,19
Обед для 5-11 классов (291.18)						
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль)	100	0,13	5,01	0,71	48,53 нет
97/2007	Суп картофельный (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	2,17	2,95	17,07	103,41 варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64 варка
227/2007	Минтай припущенный (лук репчатый, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,40	0,40	0,33	15,03 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 свежемороженых без сахара (кислота лимонная, смесь компотная с/м)	200	0,20	0,08	1,47	8,85 варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80 нет
	Итого:		20,03	15,71	112,84	675,85
Полдник для 1-4 классов (60.80)						
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	8,63	55,95	365,84 варка
	Итого:		15,78	8,63	55,95	365,84

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошников Е.В.

Федорова К.В.

Шапошников Е.В.
Федорова К.В.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
21.01.2025Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	150	22,57	23,57	2,14	310,92	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
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:		30,03	28,74	55,57	604,68	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
260/2007	Гуляш из говядины без муки (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)	200	29,98	32,31	2,86	422,11	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
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:		39,24	38,41	66,72	767,84	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,08	3,76	6,09	62,98	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	90	27,10	23,24	0,56	318,97	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
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	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		47,50	40,06	98,74	952,79	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	30,08	25,80	0,62	354,14	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
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	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,53	46,88	126,24	1 156,79	
Полдник для 1-4 классов (60,80)							
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:

Ведущий специалист:

Звездующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.



Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
22.01.2025

2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Вывод блюда				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Белки	Жиры	Углеводы	Вода		
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
444/528/1996	Птица тушеная в соусе без муки <i>(печеночный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	160	24,52	6,21	2,86	164,67	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,84	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай ароматизированный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:		37,89	13,16	72,52	587,21	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
444/528/1996	Птица тушеная в соусе без муки <i>(печеночный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)</i>	175	32,59	7,86	2,80	212,30	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара <i>(лимоны, чай ароматизированный)</i>	200/7	0,06	0,01	0,21	2,39	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:		48,91	16,09	85,22	687,09	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ <i>(морковь, яблоки)</i>	80	0,65	0,11	4,82	23,01	нет
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капустка свежая, картофель свежий, печеночный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	95	21,44	12,48	0,04	204,50	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощей с/м, соль)</i>	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	200	0,20	0,08	1,47	8,85	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:		38,83	25,89	51,85	605,10	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками /без сахара/ <i>(морковь, яблоки)</i>	100	1,09	0,18	7,69	38,35	нет
95/2007	Рассольник Домашний <i>(капустка свежая, картофель свежий, печеночный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом <i>(масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	110	23,84	17,53	0,08	260,48	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощей с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, смородина с/м)</i>	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	2,88	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		48,87	32,34	71,84	774,21	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
378/2007	Чай без сахара <i>(чай ароматизированный)</i>	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
378/2007	Чай без сахара <i>(чай ароматизированный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,60	0,60	14,70	70,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шалошикова Е.В.

Федорова К.А.

Handwritten signatures of E.V. Shaloshikova and K.A. Fedorova.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

ООО № 45
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
23.01.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(ОУ)

2025 г.



ГМО и БАД не используются

№ Блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
329/2021	Бигус с говядиной <small>(говядина о.м., капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	240	15,55	17,12	2,74	227,46	тушение
376/2007	Чай без сахара <small>(чай ароматизированный)</small>	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:		19,75	18,17	35,45	387,87	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
329/2021	Бигус с говядиной <small>(говядина о.м., капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</small>	280	23,12	24,49	3,05	325,24	тушение
376/2007	Чай без сахара <small>(чай ароматизированный)</small>	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:		28,56	25,81	40,60	509,15	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
67/2015	Винегрет овощной <small>(картофель вареный, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	80	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>(говядина о.м., картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</small>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
282/2009	Сердце в соусе без муки <small>(говядина о.м., лук репчатый, морковь, свекла, огурцы консервированные, соль, томатная паста)</small>	75/75	23,01	6,24	5,54	159,81	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макарон из группы 4, масло растительное, соль)</small>	150	5,60	5,91	35,91	219,34	варка
346/2007	Компот из апельсинов без сахара <small>(апельсины)</small>	200	0,18	0,04	1,82	8,60	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,19	28,05	84,46	773,00	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
67/2015	Винегрет овощной <small>(картофель вареный, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,59	10,18	8,03	130,62	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <small>(говядина о.м., картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)</small>	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
282/2009	Сердце в соусе без муки <small>(говядина о.м., лук репчатый, морковь, свекла, огурцы консервированные, соль, томатная паста)</small>	100/75	30,64	7,92	6,65	206,15	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные <small>(макарон из группы 4, масло растительное, соль)</small>	180	6,72	7,09	43,08	283,19	варка
346/2007	Компот из апельсинов без сахара <small>(апельсины)</small>	200	0,18	0,04	1,82	8,60	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:		54,16	33,51	121,60	993,68	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <small>(крупа рисовая, молоко, соль)</small>	300	8,38	5,59	47,38	274,55	варка
	Итого:		8,38	5,59	47,38	274,55	
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
171/2015	Каша рисовая рассыпчатая с молоком <small>(крупа рисовая, молоко, соль)</small>	350	9,75	6,52	55,26	320,32	варка
	Итого:		9,75	6,52	55,26	320,32	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шелошникова Е.В.

Федорова К.А.

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)



Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (Д)
24.01.2025

2025 г.

2025 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
71/2011	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	90	2,96	6,90	12,95	126,08	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	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:		10,37	12,77	66,39	428,14	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая <i>(масло растительное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,29	8,00	14,39	143,09	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	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	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,61	14,91	76,88	486,30	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	2,16	37,54	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(ворошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
266/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	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:		29,16	28,31	84,82	721,89	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	3,61	62,57	нет
99/2007	Суп из овощей <i>(ворошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
266/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,47	26,75	53,16	563,38	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой без сахара <i>(кислота лимонная, клубника с/м)</i>	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:		40,64	39,46	115,09	989,59	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2007	Чай без сахара <i>(чай весовой черный)</i>	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 <i>(чай весовой черный)</i>	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,34	0,30	12,14	64,51	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

(Handwritten signatures and dates)

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

ООО (организация) № 45
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
20.01.2025

Согласовано:
Директор МБОУ

2025 г.

№ блюда по Оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БД не используются					Основной технологический процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	17,04	28,17	6,60	347,71	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай верховой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,82	33,75	80,75	738,56	
Завтрак для 5-11 классов (285,20)							
376/1998	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай верховой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,41	41,77	92,52	880,68	
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох луцканный 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 (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2018	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев ворона боревалис 1/7)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,87	28,67	134,90	886,62	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
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
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (ворох луцканный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
234/2018	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев ворона боревалис 1/7)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,80	нет
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		24,72	33,44	161,00	1 042,82	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1998	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
679/1998	Блинчики жареные (блинчики с/м блинчики, масло растительное)	150		2,40		21,58	выпекание
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		5,60	8,80	9,40	139,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошников Е.В.

Федорова К.А.

0001 (структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
21.01.2025

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Всего Блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
15/2007	Сыр	25	0,83	0,72		3,70	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,10	16,82	78,62	522,34	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
15/2007	Сыр	25	0,83	0,72		3,70	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,56	296,25	варка
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,22	17,46	88,48	574,75	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,08	3,76	6,09	62,88	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	10,83	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	185	12,85	17,31	19,03	283,68	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,46	34,20	132,41	983,10	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
42/2015	Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,80	6,26	10,16	104,81	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	10,83	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,90	21,86	23,60	359,18	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		42,56	43,01	184,42	1 227,43	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

(Handwritten signatures and dates)

СОО (организация) № 45
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
22.01.2025

Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

№ 16 01 2025 г.

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименования и краткая характеристика блюда	ГОУ и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
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)	160	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		32,05	26,42	90,42	737,17	
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
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
	Джем фруктовый порционный 20г	20	0,10		13,76	53,00	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/18/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31807	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		41,66	32,66	103,23	884,89	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	1,91	5,36	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021П	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	160	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		36,78	24,74	78,55	693,24	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огузки консервированные, соль)	250	1,91	5,36	13,83	111,24	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,80	варка
156/2021П	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,52	31,28	98,48	863,99	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		4,64	8,06	61,26	354,66	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		6,08	9,76	72,46	420,52	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шепешникова Е.В.
Федорова К.А.

№ 45
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
23.01.2025

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)

2025 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО * БАД не используется				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
		Валовое блюдо	Белки	Жиры	Углеводы		
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб tostовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
679/1996	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		2,25	12,33	40,14	275,42	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный школы, хлеб tostовый)	75	0,63	0,72		3,70	нет
399/2005	Блинчики жареные с маслом (блинчики с/м б/начинки, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		2,26	13,13	40,14	282,62	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,95	6,11	4,82	78,37	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	75/75	23,42	6,29	8,16	172,34	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
348/2007	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	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:		42,50	24,70	102,59	784,63	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,59	10,18	8,03	130,82	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
262/2009	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,05	7,97	9,27	218,67	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	Компот из апельсинов (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,60	68,50	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:		64,47	31,88	127,85	1 004,95	
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200			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)	200			0,00	0,01	варка
	Итого:		1,10		36,16	143,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

(Handwritten signatures and stamps)

ООО "П" 157
(структурное подразделение)

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)
[Подпись]
2025 г.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
24.01.2025

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
								да	нет
Завтрак для 1-4 классов (180,00)									
71/2011	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет		
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	3,01	15,15	13,03	200,88	запекание		
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,07	4,80	20,44	137,25	варка		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		10,49	21,04	81,46	560,93			
Завтрак для 5-11 классов (265,20)									
71/2011	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет		
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	3,34	16,25	14,47	217,89	запекание		
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	184,70	варка		
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		12,73	23,18	91,86	630,09			
Обед для 1-4 классов (270,12)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капусте свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	80	0,19	3,07	5,16	49,51	нет		
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	тушение		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,39	28,46	103,09	792,56			
Обед для 5-11 классов (291,18)									
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капусте свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,52	нет		
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка		
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка		
АП	Сметана	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,47	26,75	53,16	583,38	тушение		
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		40,87	39,61	135,35	1 068,54			
Полдник для 1-4 классов (60,60)									
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет		
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	Итого:		5,29	9,63	42,86	276,00			
Полдник для 5-11 классов (70,70)									
АП	Печенье	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет		
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет		
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка		
	Итого:		6,73	11,33	54,06	341,86			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

[Подписи]

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.