

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР, АЦ)**  
10.03.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(А)Ш № 1 К.И.

*В.И. Мисикова*

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Варка	Жары	Угревание	Элегр. энергет. класс	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	8,09	38,64	243,75	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>37,47</b>	<b>21,14</b>	<b>95,08</b>	<b>723,30</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
220/2003	<b>Чахохбили</b> (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>44,52</b>	<b>24,76</b>	<b>109,10</b>	<b>838,74</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овузки консервированные, свекла, соль)	60	0,89	5,06	3,94	65,02	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (заяблина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	160	3,57	12,85	35,23	271,27	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>33,49</b>	<b>40,79</b>	<b>130,39</b>	<b>1 018,45</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
39/2007	<b>Салат Школьный /без лука/</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, овузки консервированные, свекла, соль)	100	1,48	8,48	6,57	108,85	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
347/2021	<b>Котлеты школьные</b> (заяблина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
450/2003	<b>Рис с овощами</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)	180	4,29	15,43	42,28	325,53	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
	<b>Мороженое молочное в асс-те</b>	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	25,96	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>39,19</b>	<b>48,79</b>	<b>157,21</b>	<b>1 221,37</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
679/1998	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	9,85	0,08	89,18	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	Итого:			<b>0,05</b>	<b>9,85</b>	<b>89,18</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
399/2005	<b>Блинчики жареные с маслом</b> (блинчики с/м, блинчики, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	98,38	выпекание
	<b>Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ</b>	200					нет
	Итого:			<b>0,05</b>	<b>10,65</b>	<b>98,38</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*В.И. Мисикова*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСарвис Таймър"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР)**  
11.03.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У Школа №1 К.И.И.

И.И. Ишеникова

2025 г.

2025 г.

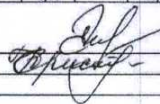
№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БАД не используется				Основной тепловой процесс	
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37	90,99	нет	
181/2007	<b>Каша молочная манная с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	60,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>19,68</b>	<b>21,62</b>	<b>73,74</b>	<b>674,04</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	25	5,80	7,37	90,99	нет	
288/2007	<b>Говядина духовая</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	18,25	20,98	20,24	343,21	тушение
379/2016	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	60,65	варка
338/2016	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>33,05</b>	<b>31,96</b>	<b>66,43</b>	<b>688,75</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,15	5,57	72,15	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		<b>33,20</b>	<b>32,47</b>	<b>117,22</b>	<b>894,62</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
36/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	17,92	21,83	16,04	332,66	запекание
309/2016	<b>Макаронные изделия отварные</b> <i>(макарон из группы в, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> <i>(кисель с витаминами)</i>	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		<b>39,30</b>	<b>42,81</b>	<b>143,61</b>	<b>1 117,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай ввесовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:				0,00	0,01	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
378/2007	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай ввесовой черный)</i>	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		0,10		13,76	53,01	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:



Шпошников Е.В.

Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР)**  
12.03.2025

2025 г.

Согласовано:  
Директор ИБО(АУ) *М.И.И.*  
*И.И.И.*  
2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Соль		
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет	
224/2007	<b>Запеканка из творога с яблоками</b> <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, ягоды, порошок)</i>	150	19,21	15,80	37,06	372,13	запекание	
471/2021	<b>Молоко сгущенное</b>	200	1,44	1,70	11,20	65,86	нет	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет	
	Итого:		<b>25,19</b>	<b>25,69</b>	<b>99,08</b>	<b>743,34</b>		
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>								
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> <i>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет	
224/2007	<b>Запеканка из творога с яблоками</b> <i>(крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, ягоды, порошок)</i>	200	25,62	21,08	49,41	496,23	запекание	
АП	<b>Молоко сгущенное</b>	30	2,16	2,55	16,65	98,40	нет	
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет	
ГОСТ 31807-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		<b>34,03</b>	<b>31,97</b>	<b>121,08</b>	<b>921,43</b>		
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>								
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущильный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка	
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение	
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:		<b>33,66</b>	<b>32,26</b>	<b>118,73</b>	<b>919,68</b>		
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>								
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> <i>(огорошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет	
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> <i>(горох лущильный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка	
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка	
291/2007	<b>Плов из птицы</b> <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)</i>	275	26,79	19,82	54,81	520,24	тушение	
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> <i>(кислота лимонная, курава, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка	
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет	
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	Итого:		<b>45,99</b>	<b>45,86</b>	<b>150,69</b>	<b>1 221,61</b>		
<b>Полдник для 1-4 классов (60,60)</b>								
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет	
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:		<b>4,75</b>	<b>8,00</b>	<b>55,90</b>	<b>310,00</b>		
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>								
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет	
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет	
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет	
	Итого:		<b>4,85</b>	<b>8,00</b>	<b>69,66</b>	<b>363,00</b>		

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*И.И.И.*

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АЦ)**  
13.03.2025

2025 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ(А) Школа № 1  
*И.И. Васильева*  
13.03.2025



ТМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Энергетическая ценность				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	165	3,81	13,44	17,56	207,09	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		11,15	19,31	85,71	564,74	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
239/2003	<b>Тефтели рыбные из минтая</b> (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	175	4,72	15,15	19,89	235,68	тушение
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
378/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,90	22,05	96,96	644,28	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	60	1,10	3,76	5,97	62,45	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капусты 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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислечение
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	150	22,90	23,60	4,24	320,94	тушение
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,99	41,84	97,76	928,62	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол/огурцами и зел/горошком</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, свурцы консервированные, соль)	100	1,85	6,26	9,96	104,35	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капусты 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	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислечение
260/2007	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	30,41	32,37	5,65	435,47	тушение
302/2015	<b>Каша перловая рассыпчатая</b> (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		50,73	55,10	125,01	1 204,48	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.80)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	Итого:		0,13	0,05	19,55	97,05	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
	<b>Булочка сдобная</b>	60					нет
	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
	Итого:		0,23	0,05	33,31	150,05	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Шолопкина Е.В.*  
Шолопкина Е.В.  
Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

**Меню (О, АР, АЦ)**  
14.03.2025

Согласовано:  
Директор МБОУ (АУ) *Сид. И.И.*  
*И.И. Досенко*  
№ *03* 2025 г.



" *06* / *03* " 2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГОС и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (180.00)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
АП	<b>Повидло</b>	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
386/2007	<b>Ежевика с сиропом</b> <i>(ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
376/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весомой черной)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>14,83</b>	<b>23,44</b>	<b>105,93</b>	<b>636,42</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265.20)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
679/1996	<b>Блинчики жареные</b> <i>(блинчики с/м блинчики, масло растительное)</i>	160		2,40		21,56	выпекание
АП	<b>Повидло</b>	30	0,12	0,03	19,50	75,00	нет
386/2007	<b>Ежевика с сиропом</b> <i>(ежевика с/м, кислота лимонная, сахар)</i>	100	0,00	0,00	19,46	77,82	нет
376/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200					нет
	<b>Чай без сахара</b> <i>(чай весомой черной)</i>	200			0,00	0,01	варка
	<b>Итого:</b>		<b>5,87</b>	<b>11,85</b>	<b>84,43</b>	<b>345,00</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270.12)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(варожек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)</i>	50	1,00	6,12	5,36	80,73	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	220	15,45	19,67	37,96	391,68	запекание
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,80</b>	<b>33,98</b>	<b>104,19</b>	<b>829,70</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291.18)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> <i>(варожек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огуры консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,66	10,19	8,93	134,55	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	1,91	5,35	13,83	111,24	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	<b>Сметана</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)</i>	290	22,23	24,48	49,70	509,52	запекание
409/ТИ 2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>35,85</b>	<b>43,38</b>	<b>135,16</b>	<b>1 079,51</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60.60)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>3,82</b>	<b>8,02</b>	<b>48,50</b>	<b>280,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70.70)</b>							
АП	<b>Печенье</b>	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2015	<b>Джем фруктовый порционный 20г</b>	20	0,10		13,76	53,00	нет
	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>3,92</b>	<b>8,02</b>	<b>62,26</b>	<b>333,00</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Шолошникова Е.В.*  
Шолошникова Е.В.  
*Федорова К.А.*  
Федорова К.А.

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г.

**Меню (О)**  
15.03.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) Школа № 1

И.И. Мискина

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Высота блюда	СМО и БАД на используются			Основной тепловой процесс	
			Валле	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (180,00)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	95	15,43	15,53	12,07	253,61	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)						
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	30	2,37	0,32	14,49	70,50	нет
Итого:		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			<b>23,01</b>	<b>22,39</b>	<b>74,15</b>	<b>602,71</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (265,20)</b>							
295/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай восточный черный)						
338/2015	<b>Апельсины свежие</b>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Итого:		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			<b>26,52</b>	<b>29,04</b>	<b>85,52</b>	<b>713,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (270,12)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)						
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)						
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/х с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Итого:		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			<b>17,67</b>	<b>26,36</b>	<b>114,01</b>	<b>833,86</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (291,18)</b>							
75/2007	<b>Икра свекольная</b> (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)						
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)						
230/2015	<b>Минтай жареный с маслом</b> (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай с/х с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
310/2007	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
348/2007	<b>Компот из кураги</b> (кислота лимонная, курава, сахар)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
ГОСТ	<b>Хлеб пшеничный</b>	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
31805-2018	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Итого:		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
			<b>21,98</b>	<b>30,83</b>	<b>143,64</b>	<b>1 026,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (60,80)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (брошки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье вояжик с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
1714/1996		100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>						
Итого:		200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
			<b>19,76</b>	<b>11,53</b>	<b>45,46</b>	<b>365,42</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (70,70)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (брошки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печенье вояжик с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
1714/1996		150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>						
Итого:		200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
			<b>24,62</b>	<b>13,47</b>	<b>72,25</b>	<b>609,50</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*(Подпись)*

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.