

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

23.12.2024

2024 г.



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		37,47	21,14	95,08	723,30	
Завтрак для 5-11 классов (247,88)							
220/2003	Чахохбили (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный с/м, соль, томатная паста)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,62	24,78	109,10	836,74	
Обед для 1-4 классов (262,44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,08	6,89	49,02	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,88	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:		28,03	29,85	182,37	1 030,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2016	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	4,30	5,72	47,18	257,40	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,88	101,60	нет
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	85,60	нет
	Итого:		33,79	29,29	183,10	1 157,30	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,60	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замор, масло растительное)	150	13,50	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		19,10	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.И.

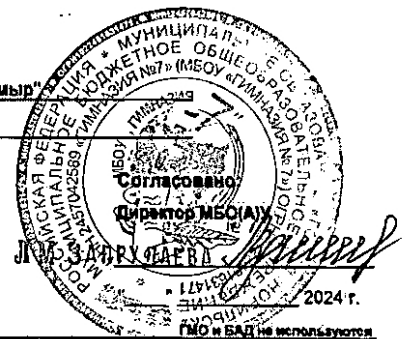
св. К.И.И.И.И.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
24.12.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной гастроном. процесс
Завтрак для 1-4 классов (188,27)							
15/2007	Сыр (сыр твердый) (школа)	25	0,83	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
гост	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:		14,51	14,97	73,74	489,75	
Завтрак для 5-11 классов (247,88)							
15/2007	Сыр (сыр твердый) (школа)	25	0,83	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
гост	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:		30,17	14,97	88,88	618,72	
Обед для 1-4 классов (282,44)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, петрушка лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, крупа в, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	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:		34,81	40,79	114,42	977,77	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	198,67	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, петрушка лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб)	110	17,58	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, крупа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200			24,00	95,00	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	85,80	нет
	Итого:		40,90	56,10	139,49	1 232,36	
Полдник для 1-4 классов (87,71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай без сахара черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (87,33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
47/ПЕСТИ 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай без сахара черный)	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		12,30	12,82	73,60	467,27	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Зачедающий производством:

Шолошникова Е.В.

Федорова К.А.

СВ К УРОЧКИНА

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания:

Ушакова И.А.

Меню (О, АР)
25.12.2024Согласовано:
Директор МБОУ(А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов		Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
ГМО и БАД не используются								
Завтрак для 1-4 классов (180,27)								
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)		40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)		150	28,41	18,23	25,84	378,82	запекание
47 ПЕСТИ 2021	Молоко сгущенное		20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках черный)		200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие		100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный		30	2,16	0,48	12,83	84,35	нет
Итого:				33,39	28,12	87,86	750,03	
Завтрак для 6-11 классов (247,88)								
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
47 ПЕСТИ 2021	Молоко сгущенное		20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай в пакетиках черный)		200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие		100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный		2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:				42,90	34,36	100,67	897,78	
Обед для 1-4 классов (282,44)								
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)		60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, паровая лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)		250	1,77	4,85	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду		10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислотно-жировое
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		10	2,00	0,98		18,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)		200	17,06	18,09	41,06	352,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)		200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный		48	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный		20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:				27,60	29,03	112,18	804,10	
Обед для 6-11 классов (272,13)								
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные)		100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, паровая лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)		250	1,77	4,85	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду		10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислотно-жировое
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)		10	2,00	0,98		18,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)		275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2016	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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:				40,59	35,97	145,21	1 079,20	
Полдник для 1-4 классов (57,71)								
	Печенье		50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте		200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках черный)		100			0,00	0,01	варка
Итого:				4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 6-11 классов (87,33)								
	Печенье		50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный		20	0,10		13,76	53,00	нет
	Сок в ассортименте		200	1,00		22,40	90,00	нет
378/2007	Чай без сахара (чай в пакетиках черный)		100			0,00	0,01	варка
Итого:				4,85	8,00	59,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шаловникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

28.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (189,27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/х с/м)	150	14,63	7,43	5,70	167,50	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2016	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:		22,11	13,32	74,13	517,66	
Завтрак для 5-11 классов (247,68)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
229/2016	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/х с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай ввесовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2016	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:		28,69	16,83	85,09	622,20	
Обед для 1-4 классов (262,44)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель свежий, консервированный, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель свежий, консервированный, капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриной с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	16,11	16,35	14,40	269,48	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,85	37,03	115,27	939,14	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
67/2016	Винегрет овощной (картофель свежий, консервированный, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей (картофель свежий, консервированный, капуста свежая, морковь, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	купление
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе грудки куриной с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	17,92	21,83	16,04	332,89	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	282,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,60	нет
	Итого:		41,35	46,26	143,21	1 179,28	
Полдник для 1-4 классов (67,71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ввесовой черной)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		4,48	6,17	48,44	283,47	
Полдник для 5-11 классов (67,33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
ГОСТ 31805- 2024	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,66	нет
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
377/2007	Чай с лимоном без сахара (лимоны, чай ввесовой черной)	100/3	0,03	0,00	0,09	1,02	варка
	Итого:		5,92	7,87	59,64	349,33	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2024 г.

Меню (О, АР, АЦ)

27.12.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Особенной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (188,27)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шпатель, хлеб пшеничный)	78	9,60	8,10	28,50	211,50	нет
	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	110	0,05	8,85	0,08	89,18	выпекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		16,42	23,92	102,80	676,36	
Завтрак для 6-11 классов (247,88)							
21/2019	Закрытый бутерброд с сыром (сыр нарезанный шпатель, хлеб пшеничный)	78	9,60	8,10	28,50	211,50	нет
	Блинчики жареные с маслом (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	86,38	выпекание
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	200			0,00	0,01	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		16,42	23,92	102,80	683,68	
Обед для 1-4 классов (282,44)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, клубника лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,60	варка
406/14	Сердце в соусе (говядина с/м, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, горчица весомая с/м, соль, томатная паста)	78/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
348/2007	Компот из кураги (клубника лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	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:		40,02	20,65	111,28	767,68	
Обед для 6-11 классов (272,13)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, клубника лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	260	2,02	6,09	11,98	107,25	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,60	варка
406/14	Сердце в соусе (говядина с/м, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, горчица весомая с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, группа в, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
348/2007	Компот из кураги (клубника лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,68	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		62,11	26,35	136,07	871,18	
Полдник для 1-4 классов (87,71)							
	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черной)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,29	9,63	42,86	276,00	
Полдник для 6-11 классов (87,33)							
	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
431/2003	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	85,86	нет
	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весомой черной)	207	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		5,73	11,33	54,06	341,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шелешникова Е.В.

Федорова К.А.