

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)
05.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)						
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	100	17,04	28,17	8,60	347,71	жаренье
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,11	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)						
309/2015	Макаронные изделия отварные (макарон из группы в, масло сливочное, соль)	125	21,30	35,22	8,25	434,64	жаренье
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев. аврора, бореллис, 1/7)	10	2,00	0,98		16,80	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)						
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
234/2015	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки с/м из филе минтая в панир соев. аврора, бореллис, 1/7)	10	2,00	0,98		16,80	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	0,05	15,24	0,08	137,73	запекание
409/ТИ 2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
ГОСТ 31805-2018	Мороженое молочное в асс-те	200	0,20	0,08	16,44	68,70	варка
	Хлеб пшеничный	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м, блинчики, масло растительное)						
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	100	9,00	14,00	58,00	336,00	выпекание
	Итого:	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
679/1996	Блинчики жареные (блинчики с/м, блинчики, масло растительное)						
	Молоко 3,2% 0,2кг витаминизир п/пр стакан НМЗ	150		2,40		21,58	выпекание
	Итого:	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
			5,60	8,80	9,40	139,58	

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Приятного аппетита!

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
06.05.2025

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
организация,
структурное подразделение

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ, МКОУ)
Директор

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
23/1997	Сыр Завтрак для 1-4 классов (180.00)						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	5.80	7.37		90.99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	210	5.97	12.06	33.53	267.34	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.90	3.20	14.68	99.90	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2.37	0.33	14.49	70.50	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
23/1997	Сыр Завтрак для 5-11 классов (265.20)						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	5.80	7.37		90.99	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	240	6.86	12.62	38.56	296.25	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	2.90	3.20	14.68	99.90	варка
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0.80	0.20	7.50	38.00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3.60	0.40	19.32	94.00	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
24/2003	Салат Мазайка Обед для 1-4 классов (270.12) (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	0.86	5.15	5.57	72.15	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1.80	4.92	10.93	103.75	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	3.24	0.26	0.09	15.64	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кипячение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	90	14.04	13.42	20.43	259.80	жаренье
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	2.02	3.29	16.33	103.18	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	50	0.18	1.47	2.40	23.52	тушение
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			24.00	95.00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3.56	0.45	21.74	105.75	нет
	Итого:	20	1.43	0.32	8.42	42.90	нет
24/2003	Салат Мазайка Обед для 5-11 классов (291.18) (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	1.43	8.58	9.29	120.22	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1.80	4.92	10.93	103.75	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	3.24	0.26	0.09	15.64	варка
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски (масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	10	0.25	1.00	0.45	11.90	кипячение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	15.60	14.91	22.70	288.67	жаренье
321/2007	Капуста тушеная (капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	100	2.02	3.29	16.33	103.18	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	80	0.28	2.34	3.84	37.64	тушение
гост 31805-2018	Хлеб пшеничный	200			24.00	95.00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4.74	0.67	28.98	141.00	нет
	Итого:	2/20	2.86	0.63	16.83	85.80	нет
386/2007	Булочка сдобная Полдник для 1-4 классов (80.60)						
376/2007	Йогурт фруктовый	60					нет
	Чай без сахара (чай весовой, черный)	200					нет
	Итого:	100					нет
386/2007	Булочка сдобная Полдник для 5-11 классов (70.70)						
376/2007	Йогурт фруктовый порционный 20г	60					нет
	Чай без сахара (чай весовой, черный)	20	0.10				нет
	Итого:	200			13.76	53.00	нет
		100					нет
			0.10		13.76	53.01	варка

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:
Заведующий производством:

Шалопникова Е.В.
Федорова К.А.

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

2025 г

Меню (О, АР)
07.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ), *Сидорова*

2025 г

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
319/455 /2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лапоровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	110	11,43	6,44	11,63	150,34	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:							
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
319/455 /2003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лапоровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)	150	14,41	8,28	15,37	193,73	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 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:							
Обед для 1-4 классов (270,12)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, свекла, соль)	60	1,00	6,12	5,35	80,73	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лапоровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/к)	200	19,65	14,11	41,11	375,03	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:							
Обед для 5-11 классов (291,18)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, свекла, соль)	100	1,66	10,19	8,93	131,55	нет
95/2007	Рассольник Домашний (капуста свежая, картофель свежий, лапоровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы, консервированные, соль)	250	1,39	5,28	9,99	93,18	варка
241/2007	Говядина отварная к первым блюдам (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
АП	Сметана к первым блюдам	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе цыпленка куриное с/м б/к)	275	28,79	19,82	54,81	520,24	тушение
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	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:							
Полдник для 1-4 классов (60,60)							
АП	Печенье	42,09	38,78	138,09	1 076,52		нет
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал, картофельный, курага, сахар)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Итого:							
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП	Печенье	100		0,00	0,01		варка
	Джем фруктовый порционный 20г	4,64	8,06	61,26	354,66		
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал, картофельный, курага, сахар)	50	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весовой черный)	20	0,10		13,76	53,00	нет
Итого:							
		200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
		100		0,00	0,01		варка
Итого:							
		4,74	8,06	75,02	407,66		

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Приятного аппетита!

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О. АР)
10.05.2025

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У, *С.В. 29*
29.05 2025 г

№ блюда по Сб-нику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м соль)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	9,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)						
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м соль)	110	20,99	16,42	8,30	270,90	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
338/2015	Яблоки свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	9,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	1,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (270.12)							
21/2001/1ч	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	60	0,75	6,05	4,03	73,76	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (291.18)							
21/2001/1ч	Салат из свеклы с солеными огурцами (масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)						
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, морковь, соль)	100	1,25	10,08	6,72	122,93	нет
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, курага, сахар)	260	18,74	45,20	26,33	584,06	тушение
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
385/2007	Молоко кипяченое	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Полдник для 5-11 классов (70.70)							
406/2007/7 14/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)						
385/2007	Молоко кипяченое	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
	Итого:	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
		24,62	13,47	72,25	809,50		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.