

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АР)**  
**21.12.2023**

"11" 12 2023 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ СШ №37  
*Светлана Янова О.Т.*

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Состав			Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
			Вода	Жиры	Углеводы		
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие						
288/2007	Птица отварная <i>(павловый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)</i>	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <i>(йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг п/гр стакан /мл)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие						
288/2007	Птица отварная <i>(павловый лист, лук репчатый, соль, цыплята бойлеры с/м)</i>	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <i>(йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг п/гр стакан /мл)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Итого:</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
			41,59	33,91	101,88	878,65	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,10	5,11	29,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тестели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,80	6,09	38,84	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		31,31	32,00	122,06	908,80	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриные с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тестели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, павловый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	26,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		40,11	38,37	153,42	1 127,17	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		9,93	8,76	55,26	340,03	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		14,52	12,36	97,64	562,00	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:

Г.Д. Муратова  
К.А. Федорова  
*С.С. Сурикова*



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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (АР)**  
**23.12.2023**

" 11 " 2023 г.

Согласовано:  
Директор МБОУ СОШ №37  
*Себастьянова О.С.*  
2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160,26)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/м)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>21,06</b>	<b>16,83</b>	<b>107,83</b>	<b>642,07</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236,06)</b>							
291/2007	<b>Плов из птицы</b> (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,86	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весомой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,11</b>	<b>19,88</b>	<b>126,34</b>	<b>814,45</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240,42)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, окорочка куриные с/м, соль)	90	26,68	13,77	0,36	232,43	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
356/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>39,63</b>	<b>36,65</b>	<b>92,69</b>	<b>887,88</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259,17)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
98/2007	<b>Суп Крестьянский</b> (капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
288/2007	<b>Птица отварная</b> (лавровый лист, лук репчатый, соль, цыплята бройлеры с/м)	100	26,03	22,38	0,26	306,85	варка
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
356/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>42,17</b>	<b>54,08</b>	<b>112,76</b>	<b>1 156,82</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52,47)</b>							
2007/141	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>20,40</b>	<b>12,80</b>	<b>45,34</b>	<b>378,98</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52,47)</b>							
2007/141	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
2007/141	<b>Пирожки печеные с печенью и луком</b> (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)	75	9,78	5,24	31,16	211,10	выпекание
644/1ч	<b>Молоко кипяченое</b>	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение
	<b>Итого:</b>		<b>25,68</b>	<b>17,23</b>	<b>72,24</b>	<b>648,80</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Г.Д. Муратова

К.А. Федорова

*Г.Д. Муратова*  
*К.А. Федорова*  
*С.П. Сурин*