

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)
16.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

18.09.2023

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО в БДЗ не вносятся					
		Выход блюда	Молоко	Мясо	Углеводы	Земельность, колп	Другое
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина о/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное о/м б/х, хлеб пшеничный)	85	16,66	16,92	12,53	266,61	зап
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,61	4,61	26,44	188,85	б
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай врсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	вн
338/2015	Апельсины свежие						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	0,46	0,10	4,05	21,50	н
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	н
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	н
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина о/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное о/м б/х, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,98	329,48	зап
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	б
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай врсовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	вн
338/2015	Апельсины свежие						
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	80	0,46	0,10	4,05	21,50	н
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	н
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	н
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	38,24	н
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок лушечный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	вар
241/2007	Говядина отварная (говядина о/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	вар
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное о/м б/х)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	туше
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	вар
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	н
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	н
	Итого:	28,70	19,51	93,53	691,66		
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	н
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок лушечный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	вар
241/2007	Говядина отварная (говядина о/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	вар
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное о/м б/х)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	туше
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	вар
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,08	141,00	н
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	н
	Итого:	41,81	25,68	117,14	881,03		
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
338/2015	Печенье	50	3,80	3,00	33,00	230,50	н
	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	н
	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	н
	Итого:		6,56	3,00	8,78	88,00	н
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
338/2015	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	н
	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	н
	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	н
	Итого:		13,44	30,10	102,91	744,50	н

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороков
К.А. Федо

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративным связям
ООО "ПроСервис Таймър"
А.С. Писаренко
13 09 2023 г.

Меню (О,АР)
19.09.2023

Согласовано:
Директор ИБС(АУ)
Иваньянова
19.09 2023

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД на ингредиенты					
		Выход Блюда	Белок	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основн й теллюс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
338/2015	Яблоки свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
Ф	Печенье	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Итого:	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
3/2007	Бутерброд с сыром						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
Ф	Печенье	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
	Итого:	20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,88	5,15	5,57	78,18	варка
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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м Б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
451/2004	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)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,48	116,77	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,88	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:	31,34	38,93	132,88	1 006,73		
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,28	120,22	варка
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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м Б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
451/2004	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)	165	16,51	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,62	7,31	45,67	292,50	варка
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,48	116,77	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:	40,28	45,66	184,55	1 231,21		
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,62	56,17	359,02	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	128,60	квашение
	Итого:	200	6,12	6,75	9,92	128,60	квашение
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	128,60	квашение
	Итого:	150	16,66	24,48	94,18	665,13	

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорокинова
К.А. Федорова

Утверждено:
Заместителем директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

2023 г.

Меню (О,АР)

20.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ "СШ № 8"

Севастьянова

20.09.2023 г.

№ блюда по ССОРному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной источник тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160,26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	140	2,36	7,49	14,89	106,00	нет
338/2016	Апельсины свежие	200	32,05	23,09	45,55	617,95	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	80	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	Итого:	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Завтрак для 5-11 классов (236,06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2016	Запеканка из творога с молоком сгущенным (творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	140	2,36	7,49	14,89	106,00	нет
338/2016	Апельсины свежие	200	32,05	23,09	45,55	617,95	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках)	80	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
	Итого:	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240,42)							
87/2016	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	80	0,84	6,02	4,37	75,05	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	280	2,88	2,84	17,46	116,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
283/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	28,70	23,45	0,24	319,35	запекание
318/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	80,00	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:	47,83	35,49	106,77	883,80		
Обед для 5-11 классов (259,17)							
87/2016	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	280	2,88	2,84	17,46	116,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
283/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	28,89	23,72	0,30	388,06	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
168/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	80,00	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	16,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:	48,08	50,94	112,30	1 102,94		
Полдник для 1-4 классов (52,47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	70	4,53	2,55	39,54	197,89	выпекание
338/2016	Яблоки свежие	80	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (52,47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,38	52,79	283,84	выпекание
338/2016	Яблоки свежие	80	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
388/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:	12,04	9,96	68,44	425,34		

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковиков

К.А. Федорова

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Сбитнева

Меню (О)

22.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

Севастьянова О.В.
22.09 2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
	Блинчики жареные с маслом	20	4,84	6,90		нет	
	(блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,65	10,65	0,08	72,00	
376/2015	Чай с сахаром					выпекание	
	(сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	
1084/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом					варка	
	(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,87	
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный					нет	
	Итого:	30	2,37	0,33	14,49	70,50	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
	Блинчики жареные с маслом	30	6,08	8,85		нет	
	(блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	210	0,05	11,46	0,08	103,67	
376/2015	Чай с сахаром					выпекание	
	(сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	
1084/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом					варка	
	(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,87	
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный					нет	
	Итого:	30	2,37	0,33	14,49	70,50	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью						
	(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	80	0,80	3,78	5,82	80,71	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем					варка	
	(капуста свежая, картофель свежий, паперовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,85	7,90	89,75	
Ф	Сметана к первому блюду					варка	
241/2007	Говядина отварная	15	0,25	1,00	0,45	11,90	
	(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	
232/2009	Печень по-строгановски с соусом					варка	
	(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая					тушение	
	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,58	4,77	39,90	214,50	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой					варка	
	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	45	3,50	0,45	21,74	105,75	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	
	Итого:	30	34,25	35,40	116,81	553,38	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью						
	(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,49	5,27	9,70	101,18	
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем					варка	
	(капуста свежая, картофель свежий, паперовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,85	7,90	89,75	
Ф	Сметана к первому блюду					варка	
241/2007	Говядина отварная	10	0,25	1,00	0,45	11,90	
	(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	
232/2009	Печень по-строгановски с соусом					варка	
	(масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая					тушение	
	(крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	267,40	
384/2003	Компот из вишни свежемороженой					варка	
	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	58,05	
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	29,88	141,00	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	
	Итого:	2/20	48,23	48,78	141,87	1 099,88	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками						
	(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,85	2,28	47,20	225,20	
385/2007	Молоко кипяченое					выпекание	
	Итого:	200	5,80	5,00	9,80	107,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками						
	(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	397,80	
385/2007	Молоко кипяченое					выпекание	
	Итого:	200	5,80	5,00	9,80	107,00	
			11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О)
23.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ
С.В. Сорожников
23.09.2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются						Основно й тепловой
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал		
Завтрак для 1-4 классов (160,26)								
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)							
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	100	25,36	12,06	6,47	238,72	жаренье	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой нерный)	150	8,80	6,09	38,64	243,76	варка	
338/2016	Апельсины свежие	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	0,45	0,10	4,05	21,50	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 (236,06)								
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)							
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	125	39,48	12,71	6,61	275,42	жаренье	
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай вёсовой нерный)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка	
338/2016	Апельсины свежие	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет	
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
Обед для 1-4 классов (240,42)								
21/2003	Салат Здоровье (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,81	118,00	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (овядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	8,85	2,78	15,38	106,00	варка	
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,06	9,97	197,40	запекание	
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка	
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,76	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет	
	Итого:	30,75	34,48	97,18	839,70			
Обед для 5-11 классов (259,17)								
21/2003	Салат Здоровье (горошек зелёный консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	188,87	варка	
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (овядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	8,85	2,78	15,38	106,00	варка	
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание	
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка	
355/2015	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,08	27,76	134,65	варка	
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
	Хлеб ржано-пшеничный	38,09	44,27	118,08	1 038,12			
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
Полдник для 1-4 классов (52,47)								
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,48	2,98	44,12	222,00	выпекание	
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет	
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,65	варка	
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет	
Полдник для 5-11 классов (52,47)								
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,00	выпекание	
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет	
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,65	варка	
	Итого:	5,19	2,85	78,53	358,38			

Приятного аппетита!

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

С.В. Сорожников
В.В. Сорожников
К.А. Федорова