



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ПроСервис "ТАЙМЕР"

СОГЛАСОВАНО  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А.Токарева  
24.10.2020г.



МЕНЮ  
9 ноября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</b>							
0,16	0,04	0,64	4,00	522/1999//	Огурцы консервированные	1/20	Нет
11,88	13,66	11,84	222,5	269/2007	Биточки "Особые" с маслом сливочным (мясо, говяжья, лук репчатый, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное)	75/5	Запекание
3,6	4,76	39,3	214,2	305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное)	1/150	Варка
0,2	0,05	15,01	57	378/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,4	0,4	9,8	40	338/2007	Яблоки свежие	1/100	Нет
2,28	0,24	14,78	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	Нет
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	Нет
19,82	19,68	101,18	655,86		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
1,62	0,54	7,14	51,00	522/1999//	Огурцы консервированные	1/30	Нет
15,7	21,42	15,78	322	269/2007	Биточки "Особые" с маслом сливочным (мясо, говяжья, лук репчатый, хлеб пшеничный, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное)	100/10	Запекание
4,32	5,71	47,16	257	305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное)	1/180	Варка
0,2	0,05	15,01	57	378/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,4	0,4	9,8	40	338/2007	Яблоки свежие	1/100	Нет
3,04	0,32	19,7	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	Нет
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	Нет
26,86	28,67	124,42	868,48		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,64	2,76	6,18	53,00	45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста, морковь, сахар, масло растительное)	1/60	Прогревание
5,53	4,75	19,4	145	102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное)	1/250	Варка
19,7	22,2	5	259	444/1996	Птица, тушеная в соусе (птица, масло растительное, лук репчатый, мука, томат-паста)	75/75	Тушение
5,38	4,85	28,58	180	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/150	Варка
0,2	0	26	106	346/2007/	Компот из апельсинов или мандаринов с "С" (апельсины или мандарины, сахар, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
3,42	0,36	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	Нет
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	Нет
36,36	36,15	117,13	936,26		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,40	4,60	10,30	68,00	45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста, морковь, сахар, масло растительное)	1/100	Прогревание
5,53	4,75	19,4	145	102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное)	1/250	Варка
26,2	29,6	6,6	398	444/1996	Птица, тушеная в соусе (птица, масло растительное, лук репчатый, мука, томат-паста)	100/75	Тушение
6,43	5,81	34,29	218	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/180	Варка
0,2	0	26	106	346/2007/	Компот из апельсинов или мандаринов с "С" (апельсины или мандарины, сахар, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	Нет
2,6	0,46	19,66	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	Нет
48,92	45,70	145,77	1188,92		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
4,69	2,79	39,75	201,72	410/2007	Ватрушка с вишней (мука, сахар, дрожжи, соль, вишня свежемороженая, яичный порошок, масло растительное)	1/75	Выпекание
1	0	24,4	101,2	369/2007	Сок	1/200	Нет
1	0	24,4	101,2		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерия

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

*(Подписи)*

Я.А.Боговиц

Г.В.Денисова

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А. Токарева  
"10" 2020г.



**МЕНЮ**  
**10 ноября 2020 г.**

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b><u>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</u></b>							
4,53	4,2	0	56	16/2007	Сервелат в/к	1/20	
5,96	11,8	31,02	254	181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, молоко, сахар, масло сливочное)	200/10	Варка
3,76	3,2	26,7	158	382/2007	Какао с молоком (какао порошок, сахар, молоко)	1/200	Варка
0,9	0,2	8,1	40	338/2007	Апельсины свежие	1/100	Нет
2,28	0,24	14,76	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
18,73	19,87	90,41	625,96		Итого:		
<b><u>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</u></b>							
1,62	0,54	7,14	51,00	522/1998/	Кукуруза консервированная	1/30	Прогревание
26,1	11,25	30	325,5	259/2007	Мясо Духовое (говядина, масло растительное, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная)	1/260	Тушение
3,76	3,2	26,7	158	382/2007	Какао с молоком (какао порошок, сахар, молоко)	1/200	Варка
0,9	0,2	8,1	40	338/2007	Апельсины свежие	1/100	Нет
3,04	0,32	19,7	84	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
38,72	15,74	101,47	715,96		Итого:		
<b><u>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</u></b>							
1,00	5,10	4,73	88,00	17/2003	Салат "Бурячок" (свекла вареная, зеленый горошек, масло растительное, лук репчатый, яблоки свежие)	1/60	Варка
1,77	6,16	7,6	93,74	88/2007/ф	Щи из свежей капусты со сметаной (капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана)	250/10	Варка
22,35	28,5	36,16	473	251/2007	Плов из птицы (мякоть птицы, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рис)	1/200	Варка
0	0	9,98	104	349/2007/	Компот из смеси сухофруктов с "С" (смесь сухофруктов, сахар, кислота лимонная, кислота аскорбиновая)	1/200	Варка
3,42	0,38	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
29,84	40,35	90,43	882		Итого:		
<b><u>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</u></b>							
1,80	8,46	7,88	113,00	17/2003	Салат "Бурячок" (свекла вареная, зеленый горошек, масло растительное, лук репчатый, яблоки свежие)	1/100	Варка
1,77	6,16	7,6	93,74	88/2007/ф	Щи из свежей капусты со сметаной (капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сметана)	250/10	Варка
29,8	38	48,2	630	251/2007	Плов из птицы (мякоть птицы, масло растительное, лук репчатый, морковь, томатная паста, крупа рис)	1/275	Варка
0	0	9,98	104	349/2007/	Компот из смеси сухофруктов с "С" (смесь сухофруктов, сахар, кислота лимонная, кислота аскорбиновая)	1/200	Варка
4,58	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,6	0,46	19,86	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
40,33	53,88	122,84	1176,86		Итого:		
<b><u>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</u></b>							
4,6	11,2	28,8	170	406/2007/ 315/2001	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем и луком (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, картофель, лук репчатый)	1/75	Выпекание
5,9	6,75	9,91	122	385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	1/200	Кипячение
10,5	17,95	38,71	292		Итого:		

**ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!**

Ведущий специалист бухгалтерия

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

А.А. Боговиц

Г.В. Ленисова



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"ПроСервис ТАЙМЫР"

СОГЛАСОВАНО  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А.Токарева  
2020г.



МЕНЮ  
11 ноября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал. на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</b>							
2,80	8,80	14,30	147,00	1/2007	Бутерброд с маслом (хлеб пшеничный, масло сливочное)	1/40	Прогревание
16,2	15,05	45,21	381,13	224/2007/ф	Запеканка из творога с морковью и яблоками с молоком сгущенным (творог, крупа манная, морковь, яблоки свежие, сахар, яичный порошок, молоко, масло растительное, сметана, молоко сгущенное)	1/150	Запекание
0,2	0,05	15,01	57	379/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,4	0,4	9,8	40	338/2007	Яблоки свежие	1/100	Нет
19,4	24,3	84,32	825,13		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
2,80	8,80	14,30	147,00	1/2007	Бутерброд с маслом (хлеб пшеничный, масло сливочное)	1/40	Прогревание
27,4	20,3	45,4	496	224/2007/ф	Запеканка из творога с морковью и яблоками с молоком сгущенным (творог, крупа манная, морковь, яблоки свежие, сахар, яичный порошок, молоко, масло растительное, сметана, молоко сгущенное)	1/200	Запекание
0,2	0,05	15,01	57	379/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,4	0,4	9,8	40	338/2007	Яблоки свежие	1/100	Нет
3,2	0,4	18,4	94	ф	Хлеб пшеничный	1/20	
33,80	29,95	102,91	834,00		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,84	1,56	5,16	39,00	67/2007	Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь - варенные, огурцы консервированные, лук репчатый, зеленый горошек, масло растительное)	1/60	Варка
2,04	6,29	14,63	125,9	68/2007/ф	Рассольник Ленинградский со сметаной (картофель, морковь, крупа перловая, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное)	250/10	Варка
12,3	16,65	11,85	252	280/2007/ 461/2003	Фрикадельки мясные в соусе томатном (мясо, говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар)	83/50	Тушение
7,52	6,29	40,73	249,8	302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	1/150	Варка
0,21	0,21	29,27	62	342/2007/	Компот из свежих плодов с "С" (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
3,42	0,36	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
27,63	31,59	132,81	880,76		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,40	2,60	8,00	63,00	67/2007	Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь - варенные, огурцы консервированные, лук репчатый, зеленый горошек, масло растительное)	1/100	Варка
2,04	6,29	14,63	125,9	68/2007/ф	Рассольник Ленинградский со сметаной (картофель, морковь, крупа перловая, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное)	250/10	Варка
16,4	22,2	15,8	336	280/2007/ 461/2003	Фрикадельки мясные в соусе томатном (мясо, говядина, хлеб пшеничный, лук репчатый, мука пшеничная, томатная паста, масло растительное, масло сливочное, сахар)	110/75	Тушение
10,5	9,38	51,58	334,8	302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	1/180	Варка
0,21	0,21	29,27	62	342/2007/	Компот из свежих плодов с "С" (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
4,66	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,6	0,48	19,86	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
37,71	41,6	167,86	1157,82		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
4,3	10,2	31,3	222,75	408/2007/ 329/2001	Пирожки печёные из дрожжевого теста с яблоками (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, яблоки)	1/75	Выпекание
5,8	6,4	8,2	113	388/2007	Кефир	1/200	
9,9	16,6	39,5	335,75		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

Я.А.Боговая

Г.В.Денисова





ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ПроСервис "ТАЙМЫР"

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А.Токарева  
27.10.2020г.



МЕНЮ  
12 ноября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b><u>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</u></b>							
0,36	1,52	2,33	24,25	75/2007	Икра свекольная (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/20	Варка
8	11	0,06	123	243/2007	Сосиски отварные	1/50	Варка
5,36	4,85	28,58	180	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/150	Варка
0,2	0,05	15,01	57	376/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,9	0,2	8,1	40	338/2007	Апельсины свежие	1/100	Нет
2,28	0,24	14,78	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
18,42	18,09	78,67	842,21		Итого:		
<b><u>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</u></b>							
0,55	2,27	3,5	36,35	75/2007	Икра свекольная (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/30	Варка
16	22	0,12	246	243/2007	Сосиски отварные	1/100	Варка
8,43	5,81	34,29	218	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/180	Варка
0,2	0,05	15,01	57	376/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,9	0,2	8,1	40	338/2007	Апельсины свежие	1/100	Нет
3,04	0,32	19,7	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
28,42	30,88	90,53	738,81		Итого:		
<b><u>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</u></b>							
0,72	3,06	6,53	58,00	40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, морковь свежая, яблоки, сахар, лимонная кислота, масло растительное)	1/60	
2,33	5,9	15,59	123,9	82/2007/ф	Борщ с капустой и картофелем, сметаной (свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар, сметана)	250/10	Варка
26,13	21,27	20,89	303,3	173СПР/ШП/2003/14/2007	Котлеты студенческие с маслом (мякоть птицы, мясо, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло сливочное, яичный порошок, сухари панировочные)	75/5	Запекание
3,12	5,1	18,57	133	312/2007	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	1/150	Варка
1	1	10	41	418/2006/	Кисель из вишни с "С" (вишня свежемороженая, сахар, крахмал картофельный, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
3,42	0,36	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
38,02	38,95	103,56	810,46		Итого:		
<b><u>Обед для учащихся 5-11 классов (176-81)</u></b>							
1,20	5,20	10,55	93,30	40/2003	Салат витаминный с маслом растительным (капуста свежая, морковь свежая, яблоки, сахар, лимонная кислота, масло растительное)	1/100	
2,33	5,9	15,59	123,9	82/2007/ф	Борщ с капустой и картофелем, сметаной (свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар, сметана)	250/10	Варка
34,77	22,89	27,79	353,7	173СПР/ШП/2003/14/2007	Котлеты студенческие с маслом (мякоть птицы, мясо, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло сливочное, яичный порошок, сухари панировочные)	100/10	Запекание
3,74	6,12	22,3	159	312/2007	Картофельное пюре (картофель, молоко, масло сливочное)	1/180	Варка
1	1	10	41	418/2006/	Кисель из вишни с "С" (вишня свежемороженая, сахар, крахмал картофельный, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,6	0,46	19,86	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
50,28	42,05	135,41	1008,82		Итого:		
<b><u>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</u></b>							
4,4	2,3	45,3	220	410/2007	Ватрушка с повидлом (мука, сахар, дрожжи, соль, повидло, яичный порошок, масло растительное)	1/75	Выпекание
0,2	0	26	106	346/2007	Компот из апельсинов или мандаринов (апельсины или мандарины, сахар)	1/200	Варка
0,2	0	26	106		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

*(Подпись)*

Я.А.Боговиль

Г.В.Денисова



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ПроСервис "ТАЙМЫР"

СОГЛАСОВАНО  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А. Токарева  
2020г.



## МЕНЮ

13 ноября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
-------	------	----------	---	------------------------------------	---	-------------	---------------------------

### Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)

0,35	1,52	2,03	22,96	75/2007	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/20	Варка
10,2	15,6	12,69	234	234/2007	Биточки рыбные с маслом (рыба, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное)	75/10	Запекание
3,8	4,76	38,3	214,2	305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное)	1/150	Варка
0,26	0,05	15,22	59	377/2007	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/15/7	Варка
0,4	0,4	9,8	40	338/2007	Яблоки свежие	1/100	Нет
2,28	0,24	14,78	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
18,39	22,80	103,63	888,11		Итого:		

### Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-37)

0,5	2,27	3,04	34,4	75/2007	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/30	Варка
13,6	18,06	16,92	287	234/2007	Биточки рыбные с маслом (рыба, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное)	100/10	Запекание
4,32	5,71	47,16	257	305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное)	1/180	Варка
0,26	0,05	15,22	59	377/2007	Чай с лимоном (чай, сахар, лимон)	200/15/7	Варка
0,4	0,4	9,8	40	338/2007	Яблоки свежие	1/100	Нет
3,04	0,32	19,7	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
23,42	27,94	121,87	818,86		Итого:		

### Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)

0,70	3,60	9,80	74,00	54/2007	Салат из свёклы с яблоками (свекла варёная, яблоки свежие, сахар, масло растительное)	1/60	Варка
2,86	4,56	20,73	139	103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное)	1/250	Варка
18,6	9,43	25,77	287,27	259/2007	Жаркое по-Домашнему (говядина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста)	1/230	Тушение
0	0	19,96	76	384/387/398/2003	Компот из ягоды свежемороженой с "С" (вишня или клубника или смородина замороженная, сахар, лимонная к-та)	1/200	Варка
3,42	0,36	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
26,88	18,18	108,23	709,53		Итого:		

### Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)

1,20	6,00	16,40	124,00	54/2007	Салат из свёклы с яблоками (свекла варёная, яблоки свежие, сахар, масло растительное)	1/100	Варка
2,86	4,56	20,73	139	103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное)	1/250	Варка
28,34	13,23	32,14	307,5	259/2007	Жаркое по-Домашнему (говядина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста)	1/300	Тушение
0	0	19,96	76	384/387/398/2003	Компот из ягоды свежемороженой с "С" (вишня или клубника или смородина замороженная, сахар, лимонная к-та)	1/200	Варка
4,58	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,6	0,46	19,66	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
39,56	24,73	138,41	882,42		Итого:		

### Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)

4,8	3,7	30,1	172	408/2007/312/2001	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, капуста свежая, лук репчатый)	1/75	Выпекание
0	0	9,88	104	349/2007	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	1/200	Варка
0	0	9,88	104		Итого:		

### ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерия

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

Я.А.Боговий

Г.В.Денисова



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
Проект "ТАЙМЕР"



СОГЛАСОВАНО:  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А. Токарева  
27.10.2020г.

## МЕНЮ

14 ноября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</b>							
4,6	5,8	0	72	15/2007	Сыр	1/20	
8,47	10,86	56,07	264,5	396/337/2007	Блины с соусом яблочным (мука пшеничная, сахар, дрожжи, масло растительное, яблоки, крахмал)	150/30	Выпекание
0,2	0,05	15,01	57	378/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,9	0,2	8,1	40	338/2007	Апельсины свежие	1/100	Нет
2,26	0,24	14,76	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	
16,45	16,95	93,94	504,00		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
6,9	8,7	0	102	15/2007	Сыр	1/30	
11,29	14,21	74,76	353	396/337/2007	Блины с соусом яблочным (мука пшеничная, сахар, дрожжи, масло растительное, яблоки, крахмал)	200/50	Выпекание
0,2	0,05	15,01	57	378/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,9	0,2	8,1	40	338/2007	Апельсины свежие	1/100	Нет
3,04	0,32	19,7	94	ф	Хлеб пшеничный	1/20	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
23,63	23,71	127,40	693,46		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,80	0,10	8,80	39,00	62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	1/60	
2,02	5,37	11,4	104	99/2007	Суп из овощей (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	1/250	Варка
20,87	19,17	11,91	255	2.32/2009	Печень по-строгановски с соусом (печень, масло растительное, мука пшеничная, томатная паста)	75/60	Тушение
7,52	6,29	40,78	248,6	302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	1/150	Варка
0,21	0,21	28,27	62	342/2007/	Компот из свежих плодов с "С" (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
3,42	0,38	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный,	1/45	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
38,14	31,73	133,08	662,86		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,30	0,10	14,50	64,00	62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	1/100	
2,02	5,37	11,4	104	99/2007	Суп из овощей (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное)	1/250	Варка
27,82	25,56	15,88	340	2.32/2009	Печень по-строгановски с соусом (печень, масло растительное, мука пшеничная, томатная паста)	100/80	Тушение
10,5	9,36	51,68	334,8	302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное)	1/180	Варка
0,21	0,21	28,27	62	342/2007/	Компот из свежих плодов с "С" (яблоки свежие, сахар, лимонная кислота, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,8	0,46	19,66	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
49,01	41,54	170,81	1140,72		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
7,27	4,52	28,2	182	408/2007 715/1996	Пирожки печеные из дрожжевого теста с печенью с рисом (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, печень говяжья, лук репчатый, крупа рисовая)	1/75	Выпекание
0	0	10	119	360/2007	Кисель из повидла (повидло, сахар, крахмал)	1/200	Варка
7,27	4,52	38,2	311		Итого:		

## ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

Я.А. Боговий

Г.В. Денисова