



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
Проект "ТАЙМЕР"



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

МЕНЮ  
26 октября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность калл. 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>							
0,18	0,04	0,54	4,00	522/1999//	Огурцы консервированные	1/20	Нет
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
3,6	4,78	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	47,48	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	Нет
34,07	26,89	110,23	738,48		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
1,82	0,54	7,14	51,00	522/1999//	Огурцы консервированные	1/30	Нет
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
4,32	5,71	47,18	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	47,48	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	Нет
45,85	30,14	138,43	800,18		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,84	2,78	8,18	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
18,7	22,2	5	289	444/1999	Птица, тушеная в соусе (птица, масло растительное, лук репчатый, мука, томат-паста)	75/75	Тушение
5,36	4,85	28,58	180	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/150	Варка
0,2	0	26	108	348/2007/	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	47,48	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	Нет
36,35	35,16	117,13	938,26		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,40	4,60	10,30	88,00	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	29,8	6,8	388	444/1999	Птица, тушеная в соусе (птица, масло растительное, лук репчатый, мука, томат-паста)	100/75	Тушение
5,43	5,81	34,29	215	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/180	Варка
0,2	0	26	108	348/2007/	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
2,8	0,48	19,66	94,82	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	Нет
46,92	45,70	145,77	1188,82		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
4,89	2,78	38,75	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	389/2007	Сок	1/200	Нет
1	0	24,4	101,2		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

*Подпись*

Я.А.Боговид

Г.В.Ленисова



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ПроСервис "ТАЙМЫР"

СОГЛАСОВАНО:

Зам. Директора  
по корпоративному питанию

А.А. Токарева

16.10.2020г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ ОУ

16.10.2020г.

МЕНЮ  
27 октября 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>							
4,53	4,2	0	56	16/2007	Сервелат в/к	1/20	
5,86	12,04	33,16	284	327/2009	Каша молочная "Дружба" с маслом сливочным (крупа пшено, крупа рис, молоко, сахар, масло сливочное)	200/10	Варка
3,78	3,2	28,7	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	
18,63	20,11	82,55	636,96		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
1,82	0,54	7,14	51,00	522/1999/	Кукуруза консервированная	1/30	Прогревание
26,1	11,25	30	325,5	258/2007	Мясо Духовое (говядина, масло растительное, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, мука пшеничная)	1/260	Тушение
3,78	3,2	28,7	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	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
38,72	18,74	101,47	715,96		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
1,00	5,10	4,73	68,00	17/2003	Салат "Бурячок" (свекла вареная, зеленый горошек, масло растительное, лук репчатый, яблоки свежие)	1/60	Варка
2,86	4,58	20,73	139	103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное)	1/250	Варка
22,35	28,5	36,15	473	291/2007	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	
30,53	38,78	103,66	937,26		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,60	8,48	7,88	113,00	17/2003	Салат "Бурячок" (свекла вареная, зеленый горошек, масло растительное, лук репчатый, яблоки свежие)	1/100	Варка
2,86	4,58	20,73	139	103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, макаронные изделия, морковь, лук репчатый, масло растительное)	1/250	Варка
29,8	38	48,2	630	291/2007	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
4,56	0,46	29,53	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,8	0,48	19,66	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
41,42	51,98	136,97	1221,92		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
4,6	11,2	29,8	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
0	0	19,98	78	384/387/398/2 003	Компот из ягоды свежемороженой (вишня или клубника или смородина с/мороженая, сахар, лимонная к-та)	1/200	Варка
4,6	11,2	49,78	248		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

Я.А. Боговиц

Г.В. Лепикова



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"ПроСервис ТАЙМБЕР"

СОГЛАСОВАНО:

Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А. Такарева  
16-10 2020г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ (АУ)



МЕНЮ  
28 октября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, из 1 порции	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</b>							
1,00	0,04	1,88	32,00	522/1999	Зелёный горошек консервированный	1/20	Прогревание
20,87	19,17	11,91	266	2.32/2009	Печень по-строгановски с соусом (печень, масло растительное, мука пшеничная, томатная паста)	75/80	Тушение
3,12	5,1	18,57	139	312/2007	Картофельное пюре (картофель, молоко, 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	14,76	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
29,17	25,23	81,54	634,96		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
1,50	0,06	0,83	48,00	522/1999	Зелёный горошек консервированный	1/30	Прогревание
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
3,74	6,12	22,3	159	312/2007	Картофельное пюре (картофель, молоко, 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	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
38,00	32,74	93,36	785,46		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,84	1,58	5,18	38,00	67/2007	Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь - вареные, огурцы консервированные, лук репчатый, зеленый горошек, масло растительное)	1/60	Варка
2,04	6,29	14,63	125,9	98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, морковь, крупа перловая, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное)	1/250	Варка
10,3	6,16	10,75	141,1	319/455 Т.И. 2006	Тефтели мясные школьные с соусом красным основным (мясо, говяжья, хлеб пшеничный, лук репчатый, морковь, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, томатная паста)	80/30	Запекание
7,52	6,29	40,73	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	0,39	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
25,63	21,1	131,51	769,88		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,40	2,60	8,00	68,00	67/2007	Винегрет овощной (картофель, свекла, морковь - вареные, огурцы консервированные, лук репчатый, зеленый горошек, масло растительное)	1/100	Варка
2,04	6,29	14,63	125,9	98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, морковь, крупа перловая, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное)	1/250	Варка
12,98	7,92	14,28	181,95	319/455 Т.И. 2006	Тефтели мясные школьные с соусом красным основным (мясо, говяжья, хлеб пшеничный, лук репчатый, морковь, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная, сахар, томатная паста)	100/50	Запекание
10,5	9,39	51,68	384,8	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
4,58	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,8	0,48	19,66	94,82	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
34,29	27,32	166,04	1003,67		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
4,3	10,2	31,3	222,75	408/2007/ 328/2001	Пирожки печёные из дрожжевого теста с яблоками (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, яблоки)	1/75	Выпекание
6,0	8,75	9,91	122	385/2007	Молоко кипячёное (молоко)	1/200	Кипячение
10,2	18,98	41,21	344,75		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

Я.А. Богоявля

Г.В. Денисова





ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ПроСервис "ТАЙМЫР"

СОГЛАСОВАНО:  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А. Токарева  
16.10.2020г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ

2020г.

МЕНЮ  
29 октября 2020 г.

Блюдо	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>							
0,38	1,52	2,33	24,25	75/2007	Икра свекольная (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/20	Варка
8	11	0,08	123	243/2007	Сосиски отварные	1/50	Варка
5,38	4,85	28,58	180	308/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/150	Варка
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
2,28	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	
18,42	18,08	78,67	842,21		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (180-87)</b>							
0,55	2,27	3,5	38,35	75/2007	Икра свекольная (свекла, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/30	Варка
16	22	0,12	248	243/2007	Сосиски отварные	1/100	Варка
8,43	5,81	34,29	218	308/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/180	Варка
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	2/20	
1,3	0,23	9,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
28,42	30,88	90,56	736,81		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,72	3,08	8,53	56,00	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	Борщ с капустой и картофелем (свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/250	Варка
0,85	-3,1	9,95	3	285/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (мякоть птицы, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, сухари панировочные)	1/75	Запекание
2,75	5,88	15,87	130,5	143/2007	Рагу из овощей (картофель, морковь, лук репчатый, капуста, масло сливочное, томатная паста, мука пшеничная)	1/150	Тушение
1	1	10	41	418/2008/	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	
12,47	13,46	89,91	607,68		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
1,20	5,20	10,55	83,30	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	Борщ с капустой и картофелем (свекла, капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/250	Варка
0,85	-3,1	9,95	3	285/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят (мякоть птицы, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное, сухари панировочные)	1/100	Запекание
3,3	7,18	19	158,8	143/2007	Рагу из овощей (картофель, морковь, лук репчатый, капуста, масло сливочное, томатная паста, мука пшеничная)	1/180	Тушение
1	1	10	41	418/2008/	Кисель из вишни с "С" (вишня свежемороженая, сахар, крахмал картофельный, аскорбиновая кислота)	1/200	Варка
4,58	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
2,6	0,48	18,88	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
15,94	17,12	114,27	683,72		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</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	108	348/2007	Компот из апельсинов или мандаринов (апельсины или мандарины, сахар)	1/200	Варка
0,2	0	26	108		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерия

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

А.А. Боговод

Г.В. Денисова



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
ПроСервис "ТАЙМЫР"

СОГЛАСОВАНО:

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



## МЕНЮ

30 октября 2020 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность kcal, на 1 порцию	На блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<b>Завтрак для учащихся 1-4 классов (102-00)</b>							
0,26	2,01	1,88	26,40	452/2003	Маринад овощной с томатом (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/20	
10,2	15,6	12,69	234	234/2007	Биточки рыбные с маслом (рыба, хлеб пшеничный, масло растительное, масло сливочное)	75/10	Запекание
3,6	4,76	39,3	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
2,26	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	
18,30	23,28	103,46	691,66		Итого:		
<b>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</b>							
0,36	3,01	2,80	39,60	452/2003	Маринад овощной с томатом (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/30	
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	
23,3	27,76	121,43	824,06		Итого:		
<b>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</b>							
0,70	3,80	9,80	74,00	54/2007	Салат из свёклы с яблоками (свекла варёная, яблоки свежие, сахар, масло растительное)	1/60	Варка
2,02	5,37	11,4	104	69/2007	Суп из овощей (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зелёный консервированный, масло растительное)	1/250	Варка
18,8	9,43	25,77	287,27	258/2007	Жаркое по-Домашнему (говядина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста)	1/230	Тушение
0	0	19,96	76	384/357/369/2003	Компот из ягоды свежемороженой с "С" (вишня или клубника или смородина с мороженой, 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	
26,04	18,99	98,9	674,63		Итого:		
<b>Обед для учащихся 5-11 классов (176-61)</b>							
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
2,02	5,37	11,4	104	69/2007	Суп из овощей (капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, горошек зелёный консервированный, масло растительное)	1/250	Варка
28,84	13,23	32,14	307,5	258/2007	Жаркое по-Домашнему (говядина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста)	1/300	Тушение
0	0	19,96	76	384/357/369/2003	Компот из ягоды свежемороженой с "С" (вишня или клубника или смородина с мороженой, 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	
38,72	26,64	129,08	847,42		Итого:		
<b>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-76)</b>							
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	9,86	104	349/2007	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар)	1/200	Варка
0	0	9,86	104		Итого:		

### ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерия

Инженер-технолог

Оператор бухгалтер

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД

Я.А. Боговиц

Г.В. Денисова



СОГЛАСОВАНО:  
Зам. Директора  
по корпоративному питанию  
А.А. Токарева  
16/10/2020г.

**МЕНЮ**

**31 октября 2020 г.**

Блюдо	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	На 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>							
4,6	5,8	0	72	15/2007	Сыр	1/20	
8,47	10,68	56,07	294,5	398/2007/ 618/2004	Блины с соусом шоколадным (мука пшеничная, сахар, дрожжи, масло растительное, молоко сгущенное, какао)	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
2,28	0,24	14,76	70,5	ф	Хлеб пшеничный	1/30	
18,46	16,86	93,84	604,00		Итого:		
<b><u>Завтрак для учащихся 5-11 классов (160-87)</u></b>							
6,9	8,7	0	102	15/2007	Сыр	1/30	
11,29	14,21	74,76	353	398/2007/ 618/2004	Блины с соусом шоколадным (мука пшеничная, сахар, дрожжи, масло растительное, молоко сгущенное, какао)	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	18,7	94	ф	Хлеб пшеничный	1/20	
1,3	0,23	8,83	47,48	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
23,63	23,71	127,40	693,46		Итого:		
<b><u>Обед для учащихся 1-4 классов (134-29)</u></b>							
0,80	0,10	8,80	39,00	62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	1/60	
1,97	5,32	9,33	94	88/2007	Щи из свежей капусты (капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	1/250	Варка
28,7	14,3	8,8	236	287/2007/ 1461/2003	Фрикадельки из птицы с соусом томатным (филе птицы, хлеб пшеничный, масло сливочное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томатная паста, сахар)	75/50	Припускание
7,52	8,29	40,73	249,8	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	0,36	22,14	105,8	ф	Хлеб пшеничный	1/45	
1,3	0,23	8,83	47,46	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	1/20	
38,92	26,81	127,7	833,86		Итого:		
<b><u>Обед для учащихся 5-11 классов (178-81)</u></b>							
1,30	0,10	14,50	64,00	62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	1/100	
1,97	5,32	9,33	94	88/2007	Щи из свежей капусты (капуста, картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное)	1/250	Варка
31,6	20,4	11,5	314	287/2007/ 1461/2003	Фрикадельки из птицы с соусом томатным (филе птицы, хлеб пшеничный, масло сливочное, мука пшеничная, морковь, лук репчатый, томатная паста, сахар)	100/75	Припускание
10,5	8,36	51,66	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	0,48	18,86	94,92	ф/	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	
62,74	36,33	184,46	1104,72		Итого:		
<b><u>Полдник для учащихся 1-11 классов (35-78)</u></b>							
7,27	4,52	28,2	192	408/2007/ 715/1986	Пирожки печеные из дрожжевого теста с печеньем с рисом (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, печенье вояжика, лук репчатый, крупа рисовая)	1/75	Выпекание
0	0	10	119	380/2007	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. Боговид  
Г.В. Денисова