



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПроСервис ТАЙМЕР"

СОГЛАСОВАНО:
О Начальник отдела
АР общего питания
АМ Н.А. Козьмова
2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ (АУ) _____
2019г.

МЕНЮ
29 апреля 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<u>Завтрак для учащихся 6-11 классов (156-95)</u>							
1,62	0,54	7,14	51	522/1996/	Кукуруза консервированная	1/30	Прогревание
26,2	29,6	6,6	398	444/1996	Птица тушёная в соусе (птица, масло растительное, лук репчатый, мука, томатная паста, морковь)	100/75	Тушение
10,5	9,36	51,69	334,8	302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, 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	8,4	38	338/2007	Апельсины свежие	1/100	
3,2	0,4	18,4	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,64	0,33	13,97	65,4	ф/	Хлеб ржаной	2/20	
44,28	40,28	121,2	1038,2		Итого:		
<u>Обед для учащихся 6-11 классов (171-98)</u>							
1,26	10,08	7,76	127	21/2001	Салат из свёклы с солёными огурцами (свёкла варёная, огурцы консервированные, масло растительное)	1/100	Варка
5,53	4,75	19,4	145	102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное)	1/250	Варка
15,6	21,2	17,6	324	ОВОУ №269	Котлеты особые с маслом (говядина, свинина, лук репчатый, хлеб пшеничный, сахар панировочный, масло растительное, масло сливочное)	100/10	Запекание
6,43	6,81	34,29	216	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/180	Варка
0	0	9,98	104	349/2007	Компот из смеси сухофруктов с "С" (смесь сухофруктов, сахар, кислота лимонная)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
1,47	0,3	13,44	63	ф/	Хлеб ржаной	1/30	
34,85	42,62	131,99	1120		Итого:		
<u>Полдник для учащихся 1-11 классов (34-82)</u>							
4,4	2,3	45,3	220	410/2007	Ватрушка с повидлом (мука, сахар, дрожжи, соль, повидло, яичный порошок, масло растительное)	1/75	Выпекание
1	0	24,4	101,2	389/2007	Сок	1/200	
5,4	2,3	69,7	321,2		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии
Инженер-технолог
Оператор бухгалтер

Handwritten signature

Н.В. Зуева
С.В. Лисица

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПроСервис ТАЙМБЕР"

СОГЛАСОВАНО:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Козьмова
22.04 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ _____

МЕНЮ
30 апреля 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность kcal, на 1	№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<u>Завтрак для учащихся 5-11 классов (158-85)</u>							
1,62	0,54	7,14	51	522/1996//	Огурцы консервированные	1/30	
15,2	22,6	14,8	324	295/2007	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом (цыплята-бройлеры или филе окорочков, хлеб пшеничный, масло растительное, сухари панировочные, масло сливочное)	100/10	Запекание
10,5	9,36	51,68	334,8	302/2007/	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное)	1/180	Варка
3,76	3,2	26,7	158	382/2007	Какао с молоком (какао порошок, сахар, молоко)	1/200	Варка
0,4	0	11,3	46	338//2007	Яблоки свежие	1/100	
3,2	0,4	18,4	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,64	0,33	13,97	65,4	ф/	Хлеб ржаной	2/20	
36,32	36,43	143,99	1073,2		Итого:		
<u>Обед для учащихся 5-11 классов (171-98)</u>							
2,1	6,8	13,8	125	75/2007	Икра морковная (морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, сахар)	1/100	Варка
2,88	4,56	20,73	139	103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель, морковь, макаронные изделия, лук репчатый, масло растительное)	1/250	Варка
36,36	12,68	35,9	410	259/2007	Жаркое по-Домашнему (свинина, масло растительное, картофель, лук репчатый, томатная паста)	1/300	Тушение
1,3	0	23,73	96	398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой с "С" (черная смородина свежемороженая, сахар, лимонная к-та)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
1,47	0,3	13,44	63	ф/	Хлеб ржаной	1/30	
48,65	24,82	137,12	974		Итого:		
<u>Полдник для учащихся 1-11 классов (34-82)</u>							
4	1,5	37	178	408/2007/ 329/2001	Пирожки печёные из дрожжевого теста с яблоками (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, яблоки)	1/75	Выпекание
5,9	6,75	8,91	122	385/2007	Молоко кипячёное	1/200	Кипячение
9,9	8,25	46,91	300		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии
Инженер-технолог
Оператор бухгалтер

Н.В. Зуева

Н.В. Зуева
С.В. Лепилова

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПроСервис ТАЙМБЕР"

СОГЛАСОВАНО:
О Начальник отдела
АР общеобразовательного питания
АМ Н.А.Козьмова
2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ (АУ) _____
_____ 2019г.

МЕНЮ
2 мая 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал, на 1 порцию	№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
Завтрак для учащихся 5-11 классов (156-65)							
1,62	0,54	7,14	51	522/1896	Зелёный горошек консервированный	1/30	Прогревание
15,7	21,42	15,78	322	288/2007	Шницель мясной с маслом (всеядина, свинина, хлеб пшеничный, лук репчатый, сухари панировочные, масло растительное, масло сливочное)	100/10	Запекание
6,43	6,81	34,29	216	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	8,4	38	338/2007	Апельсины свежие	1/100	
3,2	0,4	18,4	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
1,64	0,33	13,97	65,4	ф/	Хлеб ржаной	2/20	
29,68	28,55	112,99	843,4		Итого:		
Обед для учащихся 5-11 классов (171-98)							
1,5	18,4	6,5	197	21/2003	Салат "Здоровье" (морковь варёная, свёкла варёная, зелёный горошек, масло растительное)	1/100	Варка
1,77	5,29	14,24	114	98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель, морковь, рис, лук репчатый, огурцы консервированные, масло растительное)	1/250	Варка
23	26,75	26,66	402,48	289/2007	Рагу из птицы (птица, масло растительное, картофель, морковь, мука пшеничная, лук репчатый, томатная паста)	1/275	Тушение
0,36	0,12	23,12	92,6	ТИ	Компот из плодов свежемороженых с "С" (компотная смесь свежемороженая, сахар, кислота лимонная)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
1,47	0,3	13,44	63	ф/	Хлеб ржаной	1/30	
32,66	51,34	113,48	1010,08		Итого:		
Полдник для учащихся 1-11 классов (34-82)							
4,4	2,4	31,6	166	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
0,21	0,21	28,27	62	342/2007	Компот из свежих плодов (яблоки или груши свежие, сахар)	1/200	Варка
4,61	2,61	59,87	228		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерии
Инженер-технолог
Оператор бухгалтер

Н.В. Зубов

Н.В. Зубов
С.В. Денисова

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"ПроСервис ТАЙМБЛР"

СОГЛАСОВАНО:
Начальник отдела
общественного питания
АМ Н.А.Козьмова
22.04 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ(А)У _____
_____ 2019г.

МЕНЮ
4 мая 2019 г.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность ккал. на 1	№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Вид тепловой обработки
<u>Завтрак для учащихся 5-11 классов (158-65)</u>							
6,9	8,7	0	102	15/2007	Сыр	1/30	
11,29	14,21	74,76	353	396/336/2007	Блины с соусом черносмородиновым (мука пшеничная, сахар, дрожжи, масло растительное, черная смородина-с мороженая)	200/50	Выпекание
0,2	0,05	15,01	57	376/2007	Чай с сахаром (чай, сахар)	200/15	Варка
0,4	0	11,3	46	338//2007	Яблоки свежие	1/100	
3,2	0,4	18,4	94	ф	Хлеб пшеничный	2/20	
21,99	23,36	119,47	652		Итого:		
<u>Обед для учащихся 5-11 классов (171-98)</u>							
1,5	6	10,8	103	39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель вареный, кукуруза консервированная, морковь вареная, огурцы консервированные, масло растительное)	1/100	Варка
2,37	4,8	17,22	122	101/2007	Суп картофельный с крупой (картофель, морковь, лук репчатый, крупа рис, масло растительное)	1/250	Варка
28,18	25,37	20,94	340,3	173СПР.Ш П/2003/14/2007	Котлеты студеские с маслом (говядина, мякоть птицы, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло сливочное, яичный порошок, сухари панировочные)	100/10	Запекание
6,43	5,81	34,29	216	309/2007	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное)	1/180	Варка
0,1	0,1	12,62	62	251/2001	Компот из апельсин с яблоками с "С" (апельсины, яблоки, сахар)	1/200	Варка
4,56	0,48	29,52	141	ф	Хлеб пшеничный	2/30	
1,47	0,3	13,44	63	ф/	Хлеб ржаной	1/30	
42,61	42,66	138,53	1047,3		Итого:		
<u>Полдник для учащихся 1-11 классов (34-32)</u>							
9,1	4,52	22,1	153	406/2007/466/2003	Пирожки печеные из дрожжевого теста с морковью, яблоками (мука пшеничная, сахар, масло растительное, дрожжи, яичный порошок, морковь, яблоки)	1/75	Выпекание
0	0	9,98	104	349/2007	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, кислота лимонная)	1/200	Варка
9,1	4,52	32,08	257		Итого:		

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Ведущий специалист бухгалтерия
Инженер-технолог
Оператор бухгалтер

Н.В. Суяев
Г.В. Демисова

Н.В. Суяев
Г.В. Демисова

Все блюда приготовлены из продуктов питания без ГМО и БАД