

ООО «ПроСервис Таймер»

(организация)

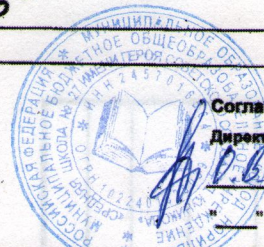
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

№ 05/09 2022 г.

Меню (О)
12.09.2022



Согласовано:

Директор МБОУ (А)У

В.В. Сорокинова

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
295/2007	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,73	21,56	13,86	304,80	запекание
302/2016	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,24	27,40	102,27	748,70	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	27,40	15,46	370,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,09	34,32	117,31	688,30	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь,</i>	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
229/2015	Треска тушеная в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, треска с/м, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
346/2015	Компот из апельсинов с вит. С <i>(апельсины, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,56	18,51	97,93	684,96	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
40/2003	Салат витаминный с маслом растительным <i>(капустя свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь,</i>	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
229/2015	Треска тушеная в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, треска с/м, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
346/2015	Компот из апельсинов с вит. С <i>(апельсины, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,20	0,05	16,75	69,31	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,73	24,41	123,53	877,08	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный</i>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,04	3,36	75,19	353,84	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
ТТК	Ватрушка с вишней <i>(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный</i>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	5,10	101,49	485,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

(Подпись)

(Подпись)

В.В. Сорокинова

Я.А. Боговид