

# ООО «ПромСервис Таймыр»

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,А,Р)**  
**14.09.2022**

№ 05/09 2022 г.

Согласовано:

Директор МБОУ «СШ № 27»



2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не используются				Основной тепловой
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с повидлом</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	13,07	11,61	48,65	350,63	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,90</b>	<b>19,52</b>	<b>88,34</b>	<b>593,63</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с повидлом</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	18,52	16,47	60,66	466,48	запекание
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>23,15</b>	<b>24,58</b>	<b>110,01</b>	<b>766,48</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	90	11,66	17,67	15,62	268,16	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	86,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,80</b>	<b>33,64</b>	<b>118,33</b>	<b>901,23</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
52/2007	<b>Салат из свеклы отварной</b> (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	9,26	92,90	варка
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2015	<b>Биточки мясные</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)	100	12,94	19,62	17,36	297,85	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
387/2003	<b>Компот из клубники свежемороженой с вит. С</b> (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,97</b>	<b>39,49</b>	<b>140,89</b>	<b>1 082,80</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (орозки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,22</b>	<b>18,90</b>	<b>70,76</b>	<b>612,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (орозки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Кефир</b>	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>16,42</b>	<b>23,56</b>	<b>101,88</b>	<b>691,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

В.В. Сороковицова

Я.А. Боговинд