

ООО «Прогресс Таймыр»

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)
18.09.2022

05.09 2022 г.

Согласовано:
Директор МБОУ

2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	* ГМО и БАД не используются	
					Углеводы	Энерг. ценность, ккал
Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
701/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80 нет
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	95	14,06	17,55	20,47	297,20 запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25 варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00 варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00 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:		23,53	24,85	81,78	649,65
Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
701/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20 нет
178/2003	Оладьи из печени по-купецки с маслом (масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)	110	15,65	23,17	22,78	363,47 запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70 варка
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00 варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00 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:		27,04	31,50	93,26	788,27
Обед для 1-4 классов (226.10)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02 нет
68/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75 варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, хлеб пшеничный, филе окорока куриного с/м)	90	14,21	11,72	7,40	192,17 варка
458/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20 варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75 варка
355/2015	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	1,05	0,06	32,22	134,47 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:		32,03	25,52	126,81	891,91
Обед для 5-11 классов (245.89)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,08	11,48	81,70 нет
68/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	280	1,77	4,95	7,90	89,75 варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90 кипячение
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, хлеб пшеничный, филе окорока куриного с/м)	100	15,79	13,02	8,22	213,51 варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01 варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50 варка
355/2015	Кисель из кураги с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	1,05	0,06	32,22	134,47 варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,67	28,98	141,00 нет
	Хлеб ржаной	220	2,86	0,63	16,83	85,80 нет
	Итого:		38,84	29,04	157,26	1 084,64
Полдник для 1-4 классов (49.78)						
408/2007	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	6,19	4,16	45,48	244,70 выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00 нет
	Итого:		12,73	9,16	79,08	450,70
Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/2007	Пирожки печеные с морковью и яблоками (пирожки сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	275	9,26	6,23	65,23	354,89 выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00 нет
	Итого:		15,80	11,23	98,83	560,89

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

Я.А. Боговид