

ООО «ПроСервис Таймыр»

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

№ 05-09 2022 г.

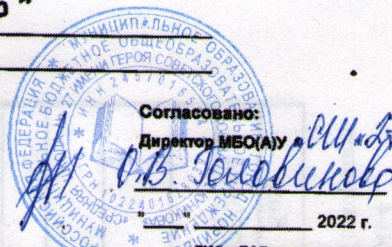
Меню (О,АР)
16.09.2022

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)

В.В. Сороковикова

2022 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
173/2003	Котлеты Студенческие <i>(лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	90	13,84	18,60	14,20	282,45	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	168,46	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	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:		23,90	24,22	88,31	678,10	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
173/2003	Котлеты Студенческие <i>(лук репчатый, масло растительное, филе окорока куриное с/м, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	15,76	22,06	15,82	325,38	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимона, сахар, чай весовой черный)</i>	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,25	28,66	101,43	780,62	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,56	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		27,93	31,13	103,38	910,12	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	276	27,48	26,76	53,18	563,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой с вит. С <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:		38,96	44,27	136,13	1 103,26	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,01	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	276	6,49	3,54	68,79	333,04	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	106,98	кипячение
	Итого:		12,29	8,54	78,39	440,02	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сороковикова

Я.А. Боговид