

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"
столовые сервис
 (структурное подразделение)

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Ушакова
 10.01.2023 г.

Меню (О,АР)
 16.01.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ (АУ)

 16.01.2023 г.



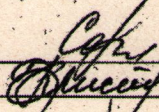
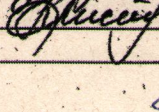
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (152.06)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	отпечение
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2015	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:		23,57	19,03	102,11	678,43	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
522/1999	Кукуруза консервированная	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
319/455/2 003	Тефтели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	150	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/20	3,90	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,37	23,63	120,39	815,43	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
49/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
44/528/199	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	190	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	150	4,35	15,85	35,43	302,21	запекание
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2015	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:		42,28	45,34	116,79	1 064,65	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
49/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)	280	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
44/528/199	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
314/2017	Картофель жареный (картофель свежий, масло растительное, соль)	180	5,22	19,03	42,51	362,65	запекание
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,28	50,34	142,12	1 227,40	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		4,33	2,36	68,26	312,03	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		8,92	5,96	110,64	534,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____


 В.В. Сорокикова

 К.А. Федорова