

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСвисс Таиланд"

(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушкова
2023 г.

Меню (О,АР)
18.06.2023

Согласовано:
Директор ИБС(АУ)
[Подпись]
2023 г.

№ по списку по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энерг. ценность в ккал	Основано на
Завтрак для 1-4 классов (152.05)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,60		1,80	7,00	прогревание
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья ок., соль, томатная паста)	38	20,87	19,17	11,91	295,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	59	3,07	4,80	20,44	137,28	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшей черной)	200/197	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
339/2016	Яблоки свежие	106	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,32	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,37	25,04	61,66	621,65	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
622/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,60		1,80	7,00	прогревание
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (мясо растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья ок., соль, томатная паста)	38	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	59	3,68	5,76	24,63	164,70	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай высшей черной)	200/197	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
339/2016	Яблоки свежие	106	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	200	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,96	32,46	94,95	791,10	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, мясо растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	3,86	5,16	5,57	72,15	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, морковь лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, яйцо ок.с, соль, томатная паста, лаваш)	290	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
298/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, яйцо куриное ок.с, филе окорота куриное ок.с, хлеб пшеничный)	85	13,21	25,39	13,38	335,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
ТИ 408/2004	Компот из плодов свежемороженых с ант. С (ягодная консервированная, плоды лимонная, сахар, специи натуральные ок.)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,96	0,45	21,74	108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,53	38,60	122,68	1 000,20	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, мясо растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	6,68	9,29	120,22	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, морковь лист, лук репчатый, мясо растительное, морковь, яйцо ок.с, соль, томатная паста, лаваш)	290	8,95	2,78	15,38	106,00	варка
298/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (мясо растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное ок.с, хлеб пшеничный)	110	15,90	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 408/2004	Компот из плодов свежемороженых с ант. С (ягодная консервированная, плоды лимонная, сахар, специи натуральные ок.)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,83	16,83	85,60	нет
	Итого:		38,89	47,47	149,43	1 213,16	
Полдник для 1-4 классов (49.78)							
426/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	66,17	388,02	выпекание
308/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	39,80	206,00	нет
	Итого:		13,56	16,82	89,77	585,02	
Полдник для 5-11 классов (49.78)							
426/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,96	588,93	выпекание
308/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	39,80	206,00	нет
	Итого:		17,08	22,73	117,86	744,83	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

[Подпись] В.В. Сорокин
КА Федорова