

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"
(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
17.11.2022

" " 2022 г.

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)							
522/1999	Кукуруза консервированная	20	0,70	0,30	4,00	22,00	клячение
289/2007	Биточки особые с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	95	15,11	19,64	11,88	287,70	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	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:		24,82	27,42	78,39	683,35	
Завтрак для 5-11 классов (223.97)							
552/1998	Огурцы консервированные	20			0,60	2,40	нет
289/2007	Биточки особые с маслом <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)</i>	110	16,82	25,10	13,26	349,50	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2016	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:		27,47	33,61	85,29	756,50	
Обед для 1-4 классов (228.10)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	клячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,58	28,13	111,96	804,71	
Обед для 5-11 классов (245.89)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	клячение
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов с вит. С <i>(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,44	0,02	26,78	107,10	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:		41,71	35,11	144,99	1 071,54	
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
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,13	8,76	53,86	340,03	
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>	275	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,72	12,36	96,24	562,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

В.В. Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Н.С. Сумарокова

Заведующий производством: _____