

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**18.11.2022**

" " 2022 г.



2022 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, калл	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (152.05)</b>							
622/1999	<b>Горошек зеленый консервированный</b>	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
296/2007	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,73	21,56	13,86	304,80	запекание
206/2015	<b>Макароны отварные с овощами</b> <i>(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	150	5,14	6,58	32,26	209,43	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
339/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>24,24</b>	<b>29,01</b>	<b>93,33</b>	<b>737,63</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (223.97)</b>							
622/1999	<b>Горошек зеленый консервированный</b>	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
296/2015	<b>Котлеты рубленые из птицы с маслом</b> <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	27,40	15,46	370,00	запекание
517/2004	<b>Макароны отварные с овощами</b> <i>(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	180	6,17	7,90	38,71	251,32	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
339/2015	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,40</b>	<b>36,30</b>	<b>106,96</b>	<b>873,22</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (228.10)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с мясом</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	210	19,10	23,83	34,60	429,40	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,55</b>	<b>33,75</b>	<b>87,32</b>	<b>802,76</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (245.89)</b>							
40/2003	<b>Салат витаминный с маслом растительным</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огуры консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с мясом</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, хлеб пшеничный)</i>	280	27,75	33,85	44,71	594,84	запекание
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой с вит. С</b> <i>(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржаной</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,94</b>	<b>46,35</b>	<b>126,52</b>	<b>1 079,15</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (49.78)</b>							
284/2001	<b>Булочка Российская</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,98	9,21	60,98	354,97	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,52</b>	<b>14,21</b>	<b>94,58</b>	<b>560,97</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (49.78)</b>							
284/2001	<b>Булочка Российская</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	10,92	14,45	91,47	538,18	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,01</b>	<b>19,45</b>	<b>125,07</b>	<b>744,18</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_

В.В.Сорокикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_

Н.С.Сумарокова

Заведующий производством: \_\_\_\_\_