

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)  
05.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ, *С.М. Кудрявцев*

"24" 11 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,9	3,2	14,68	99,9	варка
847/2011	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,8	9	33	230,5	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,76</b>	<b>33,64</b>	<b>107,69</b>	<b>823,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
503/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами, молоко, сахар)	200	2,9	3,2	14,68	99,9	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,8	0,2	7,5	38	нет
Ф	<b>Печенье</b>	50	3,8	9	33	230,5	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,6</b>	<b>34,89</b>	<b>105,95</b>	<b>828,31</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,9	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22	варка
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	13,3	20,46	5,85	260,7	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,3	214,5	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	<b>Итого:</b>		<b>26,75</b>	<b>38,76</b>	<b>108,78</b>	<b>916,7</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
24/2003	<b>Салат Мазайка</b> (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	нет
88/2015	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,9	89,75	варка
288/2017	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	1,87	1,61		22	варка
Ф	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
163/2003	<b>Котлеты Здоровье с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	14,8	26,4	6,54	322,91	запекание
302/2015	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,3	5,72	47,16	257,4	варка
504/2021	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
СТ 31805-2	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,8	нет
	<b>Итого:</b>		<b>32,15</b>	<b>49,61</b>	<b>136,7</b>	<b>1148,03</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
479 спр	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,58</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева