

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О, АР)  
08.12.2023

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

"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>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,9		72	нет
Ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	15,28	25,72	103,96	454,7	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,45</b>	<b>32,04</b>	<b>128,96</b>	<b>635,7</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108	нет
Ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	19,53	32,87	132,84	581,27	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,2	62	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,4	0,4	9,8	47	нет
	<b>Итого:</b>		<b>27,02</b>	<b>42,14</b>	<b>157,84</b>	<b>798,27</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лаптовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-20	<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>41,7</b>	<b>20,37</b>	<b>99,5</b>	<b>726,55</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной</b> (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,4	10,04	7,29	125,1	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лаптовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106	варка
406/1ч	<b>Сердце в соусе</b> (лаптовый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
309/2015	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
СТ 31805-20	<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>53,84</b>	<b>27,79</b>	<b>124,63</b>	<b>935,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>4,86</b>	<b>3,54</b>	<b>48,41</b>	<b>241,1</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,5	6,69	50,4	291,9	выпекание
398/2003	<b>Компот из черной смородины свежемороженой</b> (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,5</b>	<b>6,69</b>	<b>65,37</b>	<b>347,95</b>	

Приятного аппетита!

Н.А. Сбитнева

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством: