

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

**Меню (О,АР)**  
**12.12.2023**



" 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	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> <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	<b>Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным</b> <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,26</b>	<b>23,34</b>	<b>74,71</b>	<b>583,14</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
258/2007	<b>Говядина духовая</b> <i>(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	20,54	10,65	19,67	259,47	тушение
379/2015	<b>Кофейный напиток с молоком</b> <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	<b>Мандарины свежие</b>	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>36,80</b>	<b>23,10</b>	<b>65,86</b>	<b>623,02</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> <i>(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	<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	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,71</b>	<b>24,40</b>	<b>112,83</b>	<b>846,08</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
45/2007	<b>Салат из белокочанной капусты с морковью</b> <i>(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</i>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	<b>Свекольник</b> <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	<b>Фрикадельки из птицы</b> <i>(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	<b>Соус красный основной</b> <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2015	<b>Кисель из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)</i>	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
Ф	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	86,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,65</b>	<b>28,27</b>	<b>139,63</b>	<b>1 016,73</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> <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	<b>Йогурт фруктовый</b> <i>(йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/пр стакан /имз/)</i>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,87</b>	<b>7,36</b>	<b>79,46</b>	<b>428,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	<b>Ватрушка с повидлом</b> <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b> <i>(йогурт 2,5% жирные ягоды 0,2 кг в/пр стакан /имз/)</i>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,46</b>	<b>10,96</b>	<b>121,84</b>	<b>650,00</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*Г.Д. Муратова*  
*К.А. Федорова*