

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АЦ)

08.02.2024



Согласовано:
Директор
МБОУ ОУ

М.В. Сорокина

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Среднее содержание в 100 г				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (165.27)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		13,53	24,71	92,03	645,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом (масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай высшего сорта)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		15,37	19,75	100,95	642,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, вода, масло сливочное, соль)	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,31	32,00	122,08	908,30	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками (морковь, сахар, яблоки)	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка, вода, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (лимонная кислота, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,11	38,37	163,42	1 127,17	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		9,58	8,68	56,60	343,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный желток)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,57	9,82	80,20	455,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина
К.А. Федорова

В.В. Сорокина

К.А. Федорова