

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

14.02.2024

"09" 02 2024 г.



Согласовано  
Директор  
МБОУ ОУ

2024 г.

ТМО в БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, теорое, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (яблоко лимонная, клубника см, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>29,96</b>	<b>27,88</b>	<b>104,16</b>	<b>808,67</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	<b>Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным</b> (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, теорое, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	25,16	22,60	64,91	569,20	запекание
1064/2019	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (яблоко лимонная, клубника см, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>27,72</b>	<b>30,18</b>	<b>123,66</b>	<b>881,67</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина см, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорка куриное см б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
310/2018	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (яблоко лимонная, груша, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,76	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>48,77</b>	<b>33,96</b>	<b>133,71</b>	<b>839,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат Бурячок</b> (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина см, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие</b> (говядина см, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорка куриное см б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2018	<b>Картофель отварной</b> (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
349/2018	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (яблоко лимонная, груша, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,39</b>	<b>40,81</b>	<b>188,60</b>	<b>1 137,04</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,81	426,59	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,55</b>	<b>16,15</b>	<b>85,21</b>	<b>516,59</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
282/2001	<b>Булочка Домашняя</b> (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
389/2015	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,32</b>	<b>24,11</b>	<b>116,62</b>	<b>728,77</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова  
  
К.А. Федорова