

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"
(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
15.02.2024

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,87	13,25	78,74	475,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,83	64,35	нет
	Итого:		15,92	17,02	80,96	639,29	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе куриное)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,35	26,56	117,14	889,32	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе куриное)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	Плов из говядины <i>(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	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:		41,20	35,71	150,56	1 138,52	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Коктейль молочный <i>(коктейль молочный какао)</i>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		10,18	7,28	68,80	225,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2015	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Коктейль молочный <i>(коктейль молочный какао)</i>	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова