

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)

19.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ

19.09 2023 г.

№ блюда по Оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
3/2007	Бутерброд с сыром	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59	нет		
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка		
382/2018	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка		
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет		
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
	Итого:		21,83	34,54	110,50	847,98			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
3/2007	Бутерброд с сыром	1/50	5,75	9,42	15,6	170,59	нет		
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеничная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	6,86	12,62	38,66	296,65	варка		
382/2018	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка		
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет		
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет		
	Итого:		26,53	44,10	148,63	1 107,79			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка		
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,78	17,31	18,67	281,76	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,80	6,09	38,64	243,75	варка		
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	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:		31,34	36,93	132,88	1 000,73			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка		
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение		
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным (говядина с/м, лавровый 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 (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,92	7,31	46,97	292,50	варка		
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	28,46	116,77	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:		40,29	48,66	164,55	1 251,21			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание		
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение		
	Итого:		13,14	18,57	66,09	485,62			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание		
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	кипячение		
	Итого:		16,66	24,48	94,18	665,13			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова