

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С Писаренко

Меню (О)  
21.09.2023

13 09 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

13 09 2023 г.

№ блюда по Оборудованию рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Помидоры	20	0,22	0,04	0,78	4,8	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	2,89	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
Ф	Йогурт	200	6,58	3,00	8,78	88,00	нет
338/2018	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
378/2018	Чай с сахаром	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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
	<b>Итого:</b>		<b>15,44</b>	<b>33,84</b>	<b>107,47</b>	<b>818,25</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Помидоры	30	0,33	0,06	1,14	7,2	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	2,98	17,00	11,38	233,14	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
338/2018	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
378/2018	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Йогурт	200	6,58	3,00	8,78	88,00	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
	<b>Итого:</b>		<b>17,68</b>	<b>35,76</b>	<b>117,89</b>	<b>587,44</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
82/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	желевание
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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
	<b>Итого:</b>		<b>38,21</b>	<b>35,23</b>	<b>112,02</b>	<b>981,77</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
82/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуры консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	желевание
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
280/2007	Гуляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	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	2,88	0,63	18,63	85,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>50,00</b>	<b>56,18</b>	<b>114,82</b>	<b>1 170,32</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
408/48/12 018	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,40	4,51	29,64	176,69	выпекание
338/2018	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>56,41</b>	<b>300,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
408/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	5,49	33,01	210,07	выпекание
338/2018	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>6,36</b>	<b>5,59</b>	<b>59,46</b>	<b>321,57</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова