

Утверждено:

Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О,АР)
22.09.2023

15.09.2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

15.09.2023 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Φ	Блинчики жареные с маслом сливочным (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	98,38	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			7,28	16,97	58,43	415,65	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,96	6,86		108,00	нет
Φ	Блинчики жареные с маслом сливочным (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	210	0,05	11,45	0,08	109,57	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Φ	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Итого:			9,58	20,72	58,43	458,74	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			34,35	35,40	110,81	653,36	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	варка
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Φ	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			45,23	45,78	141,87	1 059,88	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/4702 015	Пирожки печеные с яблоками (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:			11,77	8,42	80,40	444,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.А. Сорокин
В.В. Сорокинкова
К.А. Федорова