

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

Муниципальное образование
(структурное подразделение)



Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)

14.02.2024

2024 г.

№ Блюда по артикулу	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,73	28,01	83,39	735,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	25,16	22,60	64,91	569,20	запекание
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		28,49	30,31	102,90	808,20	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,98	5,09	4,73	68,00	варка
20/15	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, 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	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
367/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОС 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,13	40,92	149,68	1 097,24	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
104/2015	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина с/м, 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	Котлеты Студенческие (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
367/2003	Компот из клубники свежемороженой (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,24	47,44	133,31	1 128,36	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	7,55	16,15	62,61	426,59	выпекание
369/2015	Сок в ассортименте	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	Итого:		8,55	16,15	85,21	516,59	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
282/2001	Булочка Домашняя (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	11,32	24,11	94,22	638,77	выпекание
369/2015	Сок в ассортименте	200	1,00	0,00	22,40	90,00	нет
	Итого:		12,32	24,11	116,62	728,77	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

КА Федорова

Сорокикова
Федорова