Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Ш 136
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
05 02 2024 г.

Согласовано:
Директор ЛПО(АУ)
2024 г.

Меню (О,АР)
15.02.2024

Блюда, обозначенные Ф, ТИ, ТТК, ТУ, ГОСТ - блюда, которые не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	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 *(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)*	180	0,13	2,01	19,52	92,95 -	выпекание
377/2007	Чай с лимоном *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,46	8,32	72,00	386,52	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
ф	Блинчики жареные с повидлом *(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)*	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом *(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		9,51	12,09	76,22	449,96	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром *(морковь, сахар)*	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	Плов из говядины *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных *(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
	Итого:		29,35	26,56	117,14	889,32	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром *(морковь, сахар)*	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
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
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
288/2017	Птица отварная *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	1,87	1,61		22,00	варка
265/2007	Плов из говядины *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных *(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	2,86	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 *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Коктейль молочный *(коктейль молочный какао)*	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 *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	Коктейль молочный *(коктейль молочный какао)*	200	6,20	5,00	21,60		нет
	Итого:		12,17	8,42	92,40	337,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: