

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

М.П. Ушакова С.И. 3/6

(структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

С.И. Ушакова  
16.04 2024 г.

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)  
16.04.2024

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
162/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	265,00	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,86</b>	<b>33,64</b>	<b>108,29</b>	<b>826,99</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
3/2007	<b>Бутерброд с сыром</b> (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/60	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
162/2007	<b>Каша молочная пшеничная с маслом сливочным</b> (крупа пшеничная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
603/2021	<b>Какао с молоком и витаминами</b> (какао напиток с витаминами 400г сою палитра, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
Ф	<b>Печенье</b>	60	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	<b>Итого:</b>		<b>20,71</b>	<b>34,89</b>	<b>106,55</b>	<b>833,32</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	60	1,21	0,06	12,38	54,72	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	использование
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	96	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	60	1,50	1,30	6,00	37,50	варка
Пермь	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,57</b>	<b>29,48</b>	<b>92,82</b>	<b>764,43</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
76/2007	<b>Икра морковная</b> (лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
88/2016	<b>Щи из свежей капусты с картофелем</b> (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	использование
347/2021	<b>Котлеты школьные с маслом</b> (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021	<b>Овощи отварные</b> (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Пермь	<b>Кисель с витаминами</b> (кисель с витаминами)	200					варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>37,86</b>	<b>39,34</b>	<b>143,34</b>	<b>1 088,06</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (бразоки сухие, кураге, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,96</b>	<b>17,50</b>	<b>96,36</b>	<b>600,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
479 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (бразоки сухие, кураге, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,59	выпекание
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,16</b>	<b>22,16</b>	<b>127,48</b>	<b>779,59</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

КА Федорова