

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративному питанию
 А.С Писаренко
 "12" 03 2024 г.

Меню (О,АР)
 19.03.2024

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймз"
 (организация)
 Мисозов ИИ ИББ
 (структурное подразделение)

Согласовано:
 Директор МБОУ(АУ) 386
 ИИ ИББ
 12.03 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс	ГМО и БАД не используются	
								ГМО	БАД
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)								
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет		
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие								
Ф	Печенье	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка		
	Итого:	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
		50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
			19,73	32,02	99,89	775,74			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
15/2007	Сыр								
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	30	6,96	8,85		108,00	нет		
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	27,82	25,56	5,88	340,00	тушение		
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка		
338/2015	Апельсины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
			47,09	43,77	104,51	841,98			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурицы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
Ф	Сметана к первому блюду								
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	отпечение		
288/2015	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, еврейская смесь с/м, соль)	90	12,89	12,88	5,62	229,11	запекание		
Пермь	Кисель с витаминами	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка		
504/2021	Хлеб пшеничный	200					варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
			30,53	32,02	63,62	673,68			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурицы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет		
88/2015	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка		
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	отпечение		
288/2015	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание		
156/2021	Овощи отварные (масло растительное, еврейская смесь с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка		
Пермь	Кисель с витаминами	200					варка		
504/2021	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	29,98	141,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		36,71	38,98	84,94	846,78			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание		
		200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый		12,38	8,36	86,39	469,84			
	Итого:								
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание		
		200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет		
386/2007	Йогурт фруктовый		15,59	10,10	112,89	601,78			
	Итого:								

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
 Ведущий технолог:
 Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
 Е.С. Иващенко