

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Меню № 36

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У

36

19.04

2024 г.

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)
19.04.2024

№ 04 2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	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 весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		12,87	13,25	76,74	475,85	
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 весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		15,20	16,86	76,75	517,84	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	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
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (плоды 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:		36,79	30,15	109,56	891,21	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	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
284/2007	Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (плоды 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:		47,81	39,16	137,40	1 127,90	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,37	3,66	55,92	282,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весомой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		7,57	6,71	65,40	351,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сороки
В.В. Сорокикова
Федорова
КА Федорова