

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

Муниципальное бюджетное учреждение  
(структурное подразделение)

Утверждено:

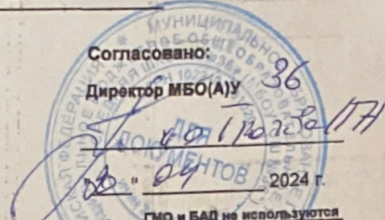
Начальник отдела  
общественного питания  
Н.А Ушакова

Меню (О)  
20.04.2024

20.04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ)



ГМО и БАД не используются

| № блюда по Сборнику рецептур             | Наименование и краткая характеристика блюда  | Выход блюда  | Белки        | Жиры          | Углеводы        | Энергетическая ценность, ккал | Основной тепловой процесс |
|--|--|--------------|--------------|---------------|-----------------|-------------------------------|---------------------------|
| <b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>  |  |              |              |               |                 |                               |                           |
| 291/2007                                 | <b>Плов из птицы</b><br>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)                                      | 200          | 17,06        | 16,09         | 41,06           | 352,00                        | варка                     |
| 431/2003                                 | <b>Чай с молоком</b><br>(молоко, сахар, чай весовой черный)  | 200          | 1,54         | 1,63          | 8,36            | 56,00                         | варка                     |
| 338/2016                                 | <b>Апельсины свежие</b>  | 100          | 0,90         | 0,20          | 8,10            | 43,00                         | нет                       |
| ГОСТ 31805-2018                          | <b>Хлеб пшеничный</b>  | 30           | 2,37         | 0,33          | 14,49           | 70,50                         | нет                       |
|  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b>  | 20           | 1,43         | 0,32          | 8,42            | 42,90                         | нет                       |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>23,30</b> | <b>18,57</b> | <b>81,43</b>  | <b>564,40</b>   |                               |                           |
| <b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b> |  |              |              |               |                 |                               |                           |
| 291/2007                                 | <b>Плов из птицы</b><br>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м б/к)                                      | 275          | 26,88        | 19,07         | 54,74           | 500,88                        | варка                     |
| 431/2003                                 | <b>Чай с молоком</b><br>(молоко, сахар, чай весовой черный)  | 200          | 1,54         | 1,63          | 8,36            | 56,00                         | варка                     |
| 338/2016                                 | <b>Апельсины свежие</b>  | 100          | 0,90         | 0,20          | 8,10            | 43,00                         | нет                       |
| ГОСТ 31805-2018                          | <b>Хлеб пшеничный</b>  | 2/20         | 3,60         | 0,40          | 19,32           | 94,00                         | нет                       |
|  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b>  | 20           | 1,43         | 0,32          | 8,42            | 42,90                         | нет                       |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>34,35</b> | <b>21,62</b> | <b>99,94</b>  | <b>736,78</b>   |                               |                           |
| <b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>     |  |              |              |               |                 |                               |                           |
| 21/2003                                  | <b>Салат Здоровье</b><br>(горошек зеленый) консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)  | 60           | 0,87         | 11,04         | 3,91            | 118,00                        | варка                     |
| 98/2007                                  | <b>Суп Крестьянский</b><br>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)                               | 250          | 1,48         | 4,92          | 6,09            | 76,25                         | варка                     |
| 241/2007                                 | <b>Говядина отварная</b><br>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)  | 10           | 2,00         | 0,98          |                 | 16,80                         | варка                     |
| 229/2015                                 | <b>Минтай тушеный в томате с овощами</b><br>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)   | 150          | 14,63        | 7,43          | 5,70            | 157,50                        | тушение                   |
| 127/2015                                 | <b>Картофель в молоке</b><br>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)   | 150          | 3,29         | 5,78          | 16,00           | 135,00                        | варка                     |
| 355/2016                                 | <b>Кисель из кураги</b><br>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)   | 200          | 0,89         | 0,06          | 27,76           | 134,65                        | варка                     |
| ГОСТ 31805-2018                          | <b>Хлеб пшеничный</b>  | 45           | 3,56         | 0,45          | 21,74           | 105,75                        | нет                       |
|  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b>  | 2/20         | 2,86         | 0,63          | 16,83           | 85,80                         | нет                       |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>30,37</b> | <b>31,98</b> | <b>93,17</b>  | <b>810,25</b>   |                               |                           |
| <b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>    |  |              |              |               |                 |                               |                           |
| 21/2003                                  | <b>Салат Здоровье</b><br>(горошек зеленый) консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)  | 100          | 1,45         | 18,40         | 6,52            | 196,67                        | варка                     |
| 98/2007                                  | <b>Суп Крестьянский</b><br>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеничная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)                               | 250          | 1,48         | 4,92          | 6,09            | 76,25                         | варка                     |
| 241/2007                                 | <b>Говядина отварная</b><br>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)  | 10           | 2,00         | 0,98          |                 | 16,80                         | варка                     |
| 229/2015                                 | <b>Минтай тушеный в томате с овощами</b><br>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)   | 200          | 19,50        | 9,90          | 7,60            | 210,00                        | тушение                   |
| 127/2015                                 | <b>Картофель в молоке</b><br>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)   | 180          | 3,92         | 6,93          | 19,21           | 162,00                        | варка                     |
| 355/2016                                 | <b>Кисель из кураги</b><br>(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)   | 200          | 0,89         | 0,06          | 27,76           | 134,65                        | варка                     |
| ГОСТ 31805-2018                          | <b>Хлеб пшеничный</b>  | 2/30         | 4,74         | 0,67          | 28,98           | 141,00                        | нет                       |
|  | <b>Хлеб ржано-пшеничный</b>  | 2/30         | 3,66         | 0,72          | 23,94           | 139,20                        | нет                       |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>37,64</b> | <b>42,66</b> | <b>120,10</b> | <b>1 076,57</b> |                               |                           |
| <b>Полдник для 1-4 классов (65.09)</b>   |  |              |              |               |                 |                               |                           |
| 406/2007/714/1996                        | <b>Пирожки печеные с печеню и луком</b><br>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенье вагелек с/м, сахар, соль, яичный порошок) | 100          | 14,60        | 7,80          | 35,74           | 271,98                        | выпекание                 |
| 385/2007                                 | <b>Молоко кипяченое</b>  | 200          | 5,80         | 5,00          | 9,60            | 107,00                        | кипячение                 |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>20,40</b> | <b>12,80</b> | <b>45,34</b>  | <b>378,98</b>   |                               |                           |
| <b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>  |  |              |              |               |                 |                               |                           |
| 406/2007/714/1996                        | <b>Пирожки печеные с печеню и луком</b><br>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печенье вагелек с/м, сахар, соль, яичный порошок) | 2/75         | 19,56        | 10,48         | 62,32           | 422,2                         | выпекание                 |
| 644/1ч.                                  | <b>Молоко кипяченое</b>  | 200          | 6,12         | 6,75          | 9,92            | 126,60                        | кипячение                 |
|  | <b>Итого:</b>  | <b>25,68</b> | <b>17,23</b> | <b>72,24</b>  | <b>548,80</b>   |                               |                           |

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В Сорокикова

К.А Федорова

С.А. Федорова  
Д.А. Федорова