

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)  
*МБОУ АМ №36*  
 (структурное подразделение)

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

Утверждено:  
 Начальник отдела  
 общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
 27.04.2024

"19" 04 / 2024 г.

*19.04*  
 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
338/2016	<b>Апельсины свежие</b>	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
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	42,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,80</b>	<b>11,32</b>	<b>62,15</b>	<b>447,17</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
289/2007	<b>Рагу из птицы</b> (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	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>30,81</b>	<b>15,73</b>	<b>72,35</b>	<b>557,83</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> (аоршоке зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурицы консервированные, капуста свежая, морковь, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (аоршоке зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	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>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>38,04</b>	<b>32,27</b>	<b>106,76</b>	<b>839,00</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2015	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> (аоршоке зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурицы консервированные, капуста свежая, морковь, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	<b>Суп из овощей</b> (аоршоке зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
232/2009	<b>Печень по-строгановски с соусом</b> (масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
127/2015	<b>Картофель в молоке</b> (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
355/2015	<b>Кисель из кураги</b> (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,78	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>49,73</b>	<b>42,90</b>	<b>140,40</b>	<b>1 122,35</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный желток)	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>10,73</b>	<b>1,12</b>	<b>52,55</b>	<b>262,22</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
ТТК	<b>Ватрушка с вишней</b> (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный желток)	275	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекание
349/2016	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	<b>Итого:</b>		<b>15,76</b>	<b>1,63</b>	<b>65,33</b>	<b>336,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

*Сороки*  
 В.В Сорокикова  
*Федорова*  
 КА Федорова