

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
(структурное подразделение)Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
14.01.2025

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (180,00)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
181/2007	Каша молочная манная с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
378/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806- 2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			14,51	14,97	73,74	486,75	
Завтрак для 5-11 классов (266,20)							
15/2007	Сыр	25	0,63	0,72		3,70	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	18,25	20,99	20,24	343,21	тушение
378/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31806- 2016	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			27,88	26,30	66,43	602,46	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (огорощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобы тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб)	95	16,08	17,50	13,38	277,42	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макароны из твердых сортов пшеницы, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806- 2016	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:			36,17	39,35	114,60	971,41	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (огорощек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (бобы тушеный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб)	110	17,88	23,11	14,90	341,50	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макароны из твердых сортов пшеницы, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
504/2021	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200			24,00	95,00	варка
ГОСТ 31806- 2016	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:			42,27	53,75	139,58	1 225,99	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
	Булочка сдобная	60					нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
378/2007	Чай без сахара (чай безовой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:					0,00	0,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
	Булочка сдобная	80					нет
471/2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
386/2007	Йогурт фруктовый	200					нет
378/2007	Чай без сахара (чай безовой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			1,44	1,70	11,20	66,87	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:

Шаловникова Е.В.

Федорова К.А.