

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

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

Н.А. Ушакова

Меню (О)
16.10.2024

"11" 10 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОК. № 10

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность , ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (188.27)							
15/2007	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	210	5,97	12,08	33,53	287,34	варка
338/2016	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет
	Итого:	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр						
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным (крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	25	0,63	0,72		3,70	нет
503/2021	Какао с молоком и витаминами (какао напиток с витаминами 400г ооо палитра, молоко, сахар)	240	6,86	12,62	38,68	296,65	варка
338/2016	Мандарины свежие	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,80	0,20	9,68	47,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	90	12,89	12,68	15,82	228,11	запекание
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,53	31,74	131,52	952,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2016	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
268/2016	Биточки мясные (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, соль, хлеб пшеничный)	100	14,32	14,09	17,36	253,38	запекание
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, сахар, сухофрукты)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,83	88,80	нет
	Итого:		39,20	37,81	182,09	1156,89	
Полдник для 1-4 классов (67.71)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
366/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,86	11,12	62,40	391,41	
Полдник для 5-11 классов (67.33)							
	Булочка сдобная в асс-те	60	4,32	6,12	28,80	185,40	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,78	53,00	нет
366/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
376/2007	Чай без сахара	100			0,00	0,01	варка
	Итого:		10,96	11,12	76,18	444,41	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Н.А. Сбитнова

К.А. Федорова

Ю.А. Федорова