

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тайм" (ООО "ПроСервис Тайм")

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АЦ)

23.12.2024

2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Валек	Жир	Углеводы	Белки	Энергетическая ценность
Завтрак для 1-4 классов (188,27)							
220/2003	Чахохбили (хлебцы лимонный, лавашный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, морковь крупная с.м. соль, томатная паста)	180	24,80	13,06	8,73	269,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (мука гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	8,09	38,64	243,75	варка
374/2018	Чай с сахаром (чай, сахар, вода)	200/18	0,07	0,02	18,00	60,00	варка
334/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,39	8,42	42,90	нет
Итого:			37,47	21,14	68,68	723,30	
Завтрак для 8-11 классов (247,66)							
220/2003	Чахохбили (хлебцы лимонный, лавашный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, морковь крупная с.м. соль, томатная паста)	178	26,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (мука гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	282,50	варка
374/2018	Чай с сахаром (чай, сахар, вода)	200/18	0,07	0,02	18,00	60,00	варка
334/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31808- 2018	Хлеб пшеничный	3/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,39	8,42	42,90	нет
Итого:			44,82	24,78	108,10	838,74	
Обед для 1-4 классов (282,44)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	80	0,74	0,06	9,99	49,02	нет
34/2001	Свекольник (картофель, свекла, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	280	1,93	6,34	10,06	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с.м. лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с.м. хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,38	226,20	запекание
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (мука рисовая, масло сливочное, соль)	180	3,68	4,77	39,30	214,60	варка
ТИ 409/2004	Компот из плодов свежемороженных (плоды лимонный, сахар, вода, смесь компотная с.м.)	300	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31808- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	108,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,39	8,42	42,90	нет
Итого:			28,03	28,08	122,37	1 030,77	
Обед для 8-11 классов (272,13)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
34/2001	Свекольник (картофель, свекла, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, сметана, соль, томатная паста)	280	1,93	6,34	10,06	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с.м. лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
234/2018	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с.м. хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	18,98	229,00	запекание
302/2018	Каша рисовая рассыпчатая (мука рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,78	47,16	257,40	варка
ТИ 409/2004	Компот из плодов свежемороженных (плоды лимонный, сахар, вода, смесь компотная с.м.)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31808- 2018	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	3/20	4,74	0,67	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			33,78	28,38	183,10	1 187,30	
Полдник для 1-4 классов (87,71)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замороженные, масло растительное)	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
Итого:			14,80	20,40	67,40	456,00	
Полдник для 8-11 классов (87,33)							
	Блинчики жареные (блинчики без начинки замороженные, масло растительное)	180	13,80	21,00	87,00	507,00	выпекание
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
Итого:			19,10	27,40	96,40	625,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
Ведущий специалист:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.