

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)

25.12.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

ДОК. МЕНЮ

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
Завтрак для 1-4 классов (166,27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	84,35	нет
Итого:			33,39	28,12	87,86	750,03	
Завтрак для 6-11 классов (247,86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
471/ЕСТН 2021	Молоко сгущенное	20	1,44	1,70	11,20	65,86	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			42,90	34,35	100,67	897,75	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, соевые консервированные)	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
86/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	200	17,06	18,09	41,06	352,00	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			27,59	29,03	112,16	804,10	
Обед для 6-11 классов (272,13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, соевые консервированные)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
86/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
349/2016	Компот из смеси сухофруктов (лимонная кислота, курага, сахар)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31806-2018	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:			40,59	35,97	145,21	1 079,20	
Полдник для 1-4 классов (87,71)							
	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
369/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 6-11 классов (67,33)							
	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный	20	0,10		13,76	53,00	нет
	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
376/2007	Чай без сахара (чай весомой черной)	100			0,00	0,01	варка
Итого:			4,85	8,00	69,66	363,01	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Шапошников Е.В.

Федорова К.А.