

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР, АЦ)
02.04.2025

2025 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (160,00)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с яблоками (крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	160	19,21	15,80	37,06	372,13	запекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
Итого:			24,36	24,23	109,78	783,77	
Завтрак для 5-11 классов (265,20)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с яблоками (крупа манная, масло растительное, молоко, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)	200	25,62	21,08	49,41	496,23	запекание
336/2017	Соус черносмородиновый (сахар, смородина с/м)	30	0,10	0,04	20,21	82,29	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай весомой черной)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			31,47	29,86	126,34	909,32	
Обед для 1-4 классов (270,12)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный 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 (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	16,05	13,37	13,34	240,02	запекание
302/2016	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	160	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
ГОСТ 31805-2018	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:			35,17	38,09	112,06	945,91	
Обед для 5-11 классов (291,18)							
21/2003	Салат Здоровье (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	6,52	196,67	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох пущенный 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 (говядина с/м, масло растительное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	17,83	14,86	14,82	266,70	запекание
302/2016	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			41,01	48,93	137,97	1 170,65	
Полдник для 1-4 классов (80,60)							
АП 389/2016	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	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:			4,75	8,00	55,90	310,01	
Полдник для 5-11 классов (70,70)							
АП 389/2016	Печенье	60	3,75	8,00	33,50	220,00	нет
	Джем фруктовый порционный 20г	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:
Заведующий производством:

Шолошникова Е.В.
Федорова К.А.