

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организационный отдел)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Заместитель директора по  
корпоративному питанию  
*А.С. Писаренко*

**Меню (О,АР)  
22.03.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АОУ)  
*А.В. Сорокичева*

№ "12" 03 2024 г.

2024 г.

ГБОУ и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,48</b>	<b>15,45</b>	<b>65,47</b>	<b>456,35</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные со сгущенным молоком</b> <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)</i>	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> <i>(лимоны, сахар, чай весовой черный)</i>	200/167	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	<b>Йогурт фруктовый</b>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,81</b>	<b>19,06</b>	<b>65,48</b>	<b>488,34</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
42/2018	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/</b> <i>(варочек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	запекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное 0/1 б/л)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья 0/1, хлеб пшеничный)</i>	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
344/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня 0/1, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>33,19</b>	<b>32,76</b>	<b>61,00</b>	<b>797,05</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
42/2018	<b>Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/</b> <i>(варочек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,75	6,16	9,25	99,50	нет
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,99	107,25	варка
Ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
288/2017	<b>Птица отварная</b> <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное 0/1 б/л)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> <i>(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья 0/1, хлеб пшеничный)</i>	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
344/2003	<b>Компот из вишни свежемороженой</b> <i>(вишня 0/1, кислота лимонная, сахар)</i>	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31808-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,96	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,15</b>	<b>40,22</b>	<b>119,62</b>	<b>1 023,50</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,45</b>	<b>8,12</b>	<b>42,37</b>	<b>266,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/487/2018	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	201,90	выпекание
431/2003	<b>Чай с молоком</b> <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>9,04</b>	<b>8,32</b>	<b>59,76</b>	<b>347,90</b>	

**Приятного аппетита!**

Исполнитель-технолог:

Ведущий технолог:

Заведующий производством:

*В.В. Сорокичева*  
В.В. Сорокичева  
Е.С. Иващенко