

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

(организация)

(структурное подразделение)

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

Меню (О)
23.03.2024

Согласовано:
Директор МБОУ
Т.В. Бабкина



12.03 2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Безопасность	Энерг. ценность	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,08	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	нет
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		21,83	18,96	67,97	588,40
Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)</i>	276	26,86	19,07	54,74	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай в пакетиках)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	варка
338/2016	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	нет
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	нет
	Итого:		32,88	20,01	106,58	740,78
Обед для 1-4 классов (252.44)						
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	60	0,87	11,04	3,91	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капусте свежая, картофель свежий, крупа пшеница, пшеница лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	припускание
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,29	5,78	18,00	варка
366/2016	Кисель из кураги <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	18,83	нет
	Итого:		30,37	31,98	93,17	810,25
Обед для 5-11 классов (272.13)						
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	16,40	6,52	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капусте свежая, картофель свежий, крупа пшеница, пшеница лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,82	6,09	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	припускание
127/2016	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	6,93	19,21	варка
366/2016	Кисель из кураги <i>(лимонная кислота, крахмал картофельный, курага, сахар)</i>	200	0,89	0,06	27,76	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	нет
	Итого:		38,28	40,90	113,42	1 012,57
Полдник для 1-4 классов (55.09)						
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошковые)</i>	100	14,80	7,80	36,74	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	8,60	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	45,34	378,98
Полдник для 5-11 классов (55.09)						
406/2007/714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошковые)</i>	276	19,58	10,48	82,32	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,82	кипячение
	Итого:		25,88	17,23	72,34	548,90

Приятного аппетита!

Исполнитель: _____

В.В. Сарожникова

Ведущий: _____

Е.С. Иващенко

Заслуженный специалист: _____

С.В. [подпись]