

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
06.04.2024

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Обществу рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Особенности технологического процесса
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м с/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	29,86	116,67	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	11,42	42,90	нет
	Итого:		21,08	16,83	117,83	642,07	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорочка куриное с/м с/к)	275	28,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника замороженная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	29,86	116,67	нет
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,00	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	11,42	42,90	нет
	Итого:		32,11	19,88	128,34	814,45	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2008	Салат Здоровье (огурцы зеленые консервированные, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	1,91	118,00	варка
99/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь свеклы, крупа пшеница, гороховый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/к)	100	15,42	8,12	1,84	138,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,29	5,78	13,00	135,00	варка
358/2018	Кисель из кураги (курага высушенная, сахар, вода)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,86	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		30,37	31,96	93,17	810,28	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2008	Салат Здоровье (огурцы зеленые консервированные, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	18,40	1,52	198,67	варка
99/2007	Суп Крестьянский (картофель свежий, морковь свеклы, крупа пшеница, гороховый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом (лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтая с/м с/к)	110	17,12	8,22	1,82	148,00	припускание
127/2015	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
358/2018	Кисель из кураги (курага высушенная, сахар, вода)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31806- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,99	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,86	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		35,26	40,99	113,42	1 012,87	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (бородинские сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошковые)	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
394/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	3,60	187,00	кипячение
	Итого:		20,40	12,80	48,34	378,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (бородинские сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи порошковые)	275	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	3,92	126,60	кипячение
	Итого:		25,68	17,23	72,24	548,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинова

К.А. Федорова