

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Тайм" (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова

Меню (О.АЦ)
12.04.2024



№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способ тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный)	100	2,66	16,13	10,25	197,46	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/солой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,33	26,62	102,70	716,91	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом (лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный, яичный)	110	2,96	17,00	11,38	211,10	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,61	5,76	24,53	164,70	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,80	206,00	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/солой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		18,64	28,53	112,99	782,90	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (огурцы зеленые консервированные, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,81	5,06	3,94	65,02	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
0	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислотно-жировая
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,80	30,10	84,41	616,04	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
39/2007	Салат Школьный /без лука/ (огурцы зеленые консервированные, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)	180	1,46	8,48	6,57	108,86	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
0	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кислотно-жировая
378/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	126	33,46	12,71	6,81	275,42	жаренье
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	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:		63,29	36,80	118,12	1010,41	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в/солой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		6,45	8,12	42,37	266,07	
Полдник для 5-11 классов (64.08)							
406/40811 2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,40	41,55	244,83	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в/солой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		9,04	7,03	50,91	300,83	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокина
В.В. Сорокина
К.А. Федорова