

## Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймз"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР, АЦ)

15.04.2024

2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ)

С.В. Сорокикова

2024 г.

ГЭС и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	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>							
481/2004	<b>Тфтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	12,78	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,08	38,64	243,75	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,83</b>	<b>24,87</b>	<b>108,02</b>	<b>745,91</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
481/2004	<b>Тфтели из говядины с соусом томатным</b> (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)	165	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай высшего черного)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	32,83	30,31	122,15	883,67	нет
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (свекла зеленая консервированная, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,98	5,10	4,67	68,60	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох душистый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (постная говядина, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта)	180	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (плоды лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,58	0,45	21,74	106,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,88</b>	<b>38,81</b>	<b>118,28</b>	<b>979,90</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
17/2003	<b>Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками</b> (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,62	8,18	7,87	111,77	нет
102/2007	<b>Суп картофельный с бобовыми</b> (горох душистый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	<b>Говядина отварная</b> (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	<b>Чахохбили</b> (постная говядина, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта)	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2018	<b>Макаронные изделия отварные</b> (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (плоды лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>83,02</b>	<b>37,43</b>	<b>143,88</b>	<b>1 178,10</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
	<b>Печенье</b>	100	7,60	18,00	86,00	461,00	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,20</b>	<b>24,40</b>	<b>76,40</b>	<b>579,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
	<b>Печенье</b>	180	11,40	27,00	99,00	891,50	нет
	<b>Молоко витаминизированное</b>	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>17,00</b>	<b>33,40</b>	<b>108,40</b>	<b>809,50</b>	

Приятного аппетита!

Исполнитель-исполнел:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заседующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова