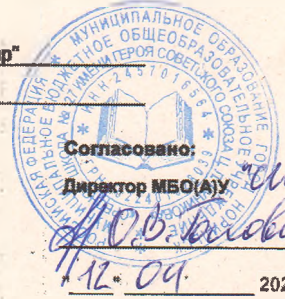


Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)



Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,АР)  
19.04.2024

"10" 04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) *С.И.И. 27*

"12" 04 2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай вевсовой черной)	200/15/7	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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>12,87</b>	<b>13,25</b>	<b>76,74</b>	<b>475,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
15/2007	<b>Сыр</b>	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	96,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимоны, сахар, чай вевсовой черной)	200/15/7	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
Ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,20</b>	<b>16,86</b>	<b>76,76</b>	<b>617,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 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>38,79</b>	<b>30,15</b>	<b>109,66</b>	<b>611,21</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (картофель зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	<b>Суп картофельный с мясными фрикадельками</b> (говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, мясной порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
ТИ 409/2006	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 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>47,61</b>	<b>39,16</b>	<b>137,40</b>	<b>1 127,90</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
408/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (борошки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вевсовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>6,37</b>	<b>3,66</b>	<b>65,92</b>	<b>282,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
408/467/2 015	<b>Пирожки печеные с картофелем и луком</b> (борошки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, мясной порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
376/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай вевсовой черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>7,57</b>	<b>6,71</b>	<b>65,40</b>	<b>351,90</b>	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

*С.В. Сорокинова*  
С.В. Сорокинова  
*КА Федорова*  
КА Федорова