

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСаранс Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания  
**Н.А. Ушакова**  
"14" 04 2024 г.

**Меню (О,АР)**  
**24.04.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)  
*Н.В. Сорокина*  
"14" 04 2024 г.



№ блюда по Сборнику рецептур	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>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	26,41	18,23	25,84	378,82	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>28,97</b>	<b>25,81</b>	<b>84,58</b>	<b>691,49</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
1/2007	<b>Бутерброд с маслом</b> (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,38	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	<b>Запеканка из творога</b> (крупа манная, масло сливочное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	35,21	24,31	34,45	505,09	запекание
1064/2018	<b>Клубника быстрозамороженная с сиропом</b> (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
378/2018	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай весовой черный)	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>37,77</b>	<b>31,89</b>	<b>83,20</b>	<b>817,76</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (огорочки зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь)	250	2,88	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриной с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	268,96	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капустка свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	150	2,75	5,89	15,87	130,50	варка
348/2018	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>29,88</b>	<b>41,48</b>	<b>106,65</b>	<b>937,78</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
21/2003	<b>Салат Здоровье</b> (огорочки зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	100	1,45	16,40	6,52	198,87	варка
103/2007	<b>Суп картофельный с макаронными изделиями</b> (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь)	250	2,88	2,84	17,46	118,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриной с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	<b>Котлеты Студенческие с маслом</b> (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриной с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
317/2003	<b>Рагу из овощей</b> (капустка свежая, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	180	3,29	7,18	18,04	156,60	варка
348/2018	<b>Компот из апельсинов</b> (апельсины, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,04	16,80	68,50	варка
ГОСТ 31806-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	<b>Итого:</b>		<b>34,36</b>	<b>66,11</b>	<b>128,40</b>	<b>1 196,58</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
478 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	100	8,42	12,50	82,78	394,00	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,42</b>	<b>12,50</b>	<b>85,18</b>	<b>484,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
478 с/р	<b>Булочка Абрикосинка</b> (дрожжи сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный)	150	10,82	17,18	93,88	573,58	выпекание
389/2018	<b>Сок в ассортименте</b>	200	1,00		22,40	90,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>11,82</b>	<b>17,18</b>	<b>116,28</b>	<b>663,58</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_  
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: \_\_\_\_\_  
 Заведующий производством: \_\_\_\_\_

*С.В. Сорокина*  
*К.А. Федорова*  
 В.В. Сорокина  
 К.А. Федорова