Общество с ограниченной	ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ	"ПроСервис	Таймыр"

Утверждено: Начальник отдела общественного питания

2024 г.

Н.А Ушакова Меню (O,AP) 25.04.2024 Согласовано:

Директор МБО(А)У

2024 г.

		, and the second		149		TMO	и БАД не и	CHOUPTOT
то Сборнику рецептур		Наимонование и краткая хирактаристика блюда	Выход Биюде	Banca	Жары	Угленоды	Эмерг. ценность, жали	Основной такиовой процесс
		Завтрак для 1-4 классов (168.27)		1 35	Q2 9	27		
15/2007	Сыр		20	4,64	5,90		72,00	HST
ф	Блинчики жарен (блинчики без начинки зі	ЫӨ СО СТУШЕННЫМ МОЛОКОМ МОД, МЕСТО СТИФОЧНОВ, МОЛОКО СВУЩЕННОВ)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекан
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай өөсг	oli veonadi)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
386/2007	Иогурт фруктовь		200	6,54	5,00	33,60	206,00	HRT
Ф	Хлеб ржано-пше	й ынин	20	1,43	0,32	8,42	42,90	HOT
	Итого:			14,91	15,77	73,89	499,25	
		Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
15/2007	Сыр		30	6,96	8,85		108,00	HOT
ф	CHINH YAKA MADON	MOC O CTYLLEHHIM MOTOKOM MOCH CTPUGOVICE, MOTOKO CHYLINHIGO)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	вылекан
377/2007	Чай с лимоном		200/15/7	0.13	0.02	15,20	62,00	варка
386/2007	Иогурт фруктовы	вод черный)	200	6,54	5,00	33,60	206,00	HGT
•	Хлеб ржано-пше		30	2,15	0,48	12,63	64,35	HOT
	Итого:	199 111 200	1	17.96	19.54	78,11	862,69	11001
		Обед для 1-4 классов (252.44)		11,00	,			
24/2003	Салат Мазайка (картофаль севжий, кук) консереированные, соль)	трузв зерно консереированная, место рестительнов, морковь, сгурцы	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
88/2015	Щи из свежей ка	ПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ раль свяжий, лаерсвый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль,	250	-1,77	4,95	7,90	89,75	зарка
Ф	Сметана к перво	му блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	китячен
241/2007	Говядина отварн	RS	10	2,00	0.98		16,80	sapra
	Плов из итицы	Third, Microsopis, Coloris		-,0-				
291/2007	(крупа рисовая, лук репч куриное с/м б/к)	атый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе охорока	200	17,06	16,09	41,06	352,00	eapre
TM 109/2006	KOMPOT M3 REPORT	B CROWN MODOWNHHLIX	200	1,00		31,76	170,00	варка
TOCT	Хлеб пшеничныі		45	3,56	0,45	21,74	105,75	Hert
31805- 2018	Хлеб ржано-пше	ничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	Het
	Итого:			27,93	28,94	116,90	861,25	
		Обед для 5-11 классов (272.13)						-
24/2003	Салат Мазайка (картофать свежий, кук консеренровенные, соль	руза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2015		пусты с картофелем рать свежий, пверовый лист, пук репчатый, масто растительное, морковь, соль,	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
ф	Сметана к перво	му блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	юкпячен
241/2007	Говядина отварь		10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупе риссеая, лук релча	льм, морковь, соль) атый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, фило окорока	275	26,68	19,07	54,74	500,88	Bangisca
TH	куриное с/м б/к) Компот из плодо	в свежемороженных	200	1,00		31,76	170,00	sapks
TOCT	плистота прионная, сах: Хлеб приеничный		2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	HIST
31805-	Хлеб ржано-пия		2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	Her
111111	Итого:			40,38	32,45	148,23	1 088,28	
		Полдник для 1-4 классов (55.09)						
015	Пирожим печены (дражи сухие, кертофі секар, соль, жичный поре	 С картофелем и луком веньший при регимый, место рестительное, мука пивничная высший сорт, мира! 	100	6,30	3,64	40,92	222,00	BPNUCE
386/2007	Коктейль молоч		200	6,20	5,00	21,60		HOT
	Итого:			40,93	35,88	149,95	1 136,35	
		Полдник для 5-11 классов (55.09)	-					
06/467/2 015	Пирожки печены (брожки сукие, картоф) свивр, срль, личный поры	В С Картофелем и луком ль свежий, лук репчелый, месло растительное, мука пшеничная высший сорт,	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	BLITTEKEN
386/2007			200	6,20	5,00	21,60		нет
			1	13,70	11,69	72,00	291,90	

Приятного апнетита!	(0) L
Инисенер-мехнолог:	В.В. Сороковикова
Ведущий специанист отдели бухгалтерии:	Писет КА Федорова
Sneedynamical wanness Armenic	