

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

14.04.2024 г.

Меню (О,АЦ)

26.04.2024

Согласовано:

Директор ИБС/ОУ

Н.В. Сорокикова
14.04.2024 г.

ГРО и СББ не используются

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход (блюда)	Батей	Хлебы	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
71/2017	Огурцы свежие	20	0,14	0,02	0,28	2,40	нет
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, место отварное, соль, филе минтая с/к с/л, хлеб пшеничный)</i>	100	11,06	14,24	13,35	226,2	запекание
312/2007	Картофельное пюре <i>(картофель свежий, место отварное, молоко, соль)</i>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой чистый)</i>	200/16	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	30	2,57	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,33	22,13	106,63	728,06	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
71/2017	Огурцы свежие	30	0,21	0,03	0,42	3,60	нет
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, место отварное, соль, филе минтая с/к с/л, хлеб пшеничный)</i>	110	12,28	12,02	14,82	217	запекание
312/2007	Картофельное пюре <i>(картофель свежий, место отварное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой чистый)</i>	200/16	0,07	0,02	16,00	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:		21,87	18,95	92,31	629,20	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
38/2003	Салат Школьный /Без лука/ <i>(свекла вареная консервированная, место растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,85	5,05	4,04	65,00	нет
86/2018	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшено, лук репчатый, место растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	260	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
218/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/л)</i>	10	1,87	1,81		22,00	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	копчение
376/1998	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, место растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/л)</i>	100	17,04	28,17	6,6	347,71	жаренье
388/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, место отварное, соль)</i>	180	5,51	4,51	26,44	186,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(клубника замороженная с/л, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		32,63	46,40	97,77	844,01	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
38/2003	Салат Школьный /Без лука/ <i>(свекла вареная консервированная, место растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,42	8,42	6,73	108,00	нет
86/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, пшено, лук репчатый, место растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
218/2017	Птица отварная <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/л)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	копчение
376/1998	Поджарка из птицы <i>(лук репчатый, место растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/л)</i>	125	21,30	35,22	8,25	434,84	жаренье
388/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, место отварное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(клубника замороженная с/л, сахар)</i>	280	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		41,47	58,25	123,95	1188,78	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, место растительное, место отварное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, яйцо, дрожжи)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	280	5,80	5,00	9,60	107,00	копчение
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/408/2016	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, место растительное, место отварное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, яйцо, дрожжи)</i>	2/76	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
388/2007	Молоко кипяченое	280	5,80	5,00	9,60	107,00	копчение
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорокикова
В.В. Сорокикова
Федорова
К.А. Федорова