

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСемис Тамбов"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

**Меню (О,А,Р,АЦ)
29.04.2024**

Согласовано:
Директор МБОУ(АУ)



2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс	ГМО в БИД не используются	
								да	нет
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)</i>	95	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание		
309/2018	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	160	5,51	4,51	26,44	166,45	варка		
376/2018	Чай с сахаром <i>(сахар, чай высокогорный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		25,33	22,60	66,68	658,46			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
347/2021	Котлеты школьные с маслом <i>(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/х, хлеб пшеничный)</i>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание		
309/2018	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2018	Чай с сахаром <i>(сахар, чай высокогорный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2018	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,41	29,02	66,23	775,83			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
76/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(борщ пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цуккини бройлеры с/м)</i>	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,60	6,00	38,64	243,75	варка		
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		47,89	27,16	138,15	1 041,32			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
76/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет		
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <i>(борщ пшеничный сухой, картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь)</i>	260	5,49	5,27	16,53	148,25	варка		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, цуккини бройлеры с/м)</i>	175	26,70	16,31	10,19	302,34	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет		
	Итого:		67,12	31,27	171,21	1 247,89			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
☉	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
349/2018	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Итого:		8,26	18,09	93,02	673,85			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
☉	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет		
349/2018	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Итого:		12,06	27,09	126,02	804,35			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____ В.В. Сорокикина
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____ К.А. Федорова
 Заведующий производством: _____

Соп
Федорова