

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

**Меню (О,АЦ)  
03.06.2024**

Согласовано:  
Директор МБОУ



*[Signature]*  
2024 г.

24.04 2024 г.

№ блюда по Обществу питания	Наименование и краткие характеристики блюда	Выход блюда	Безалк.	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Специальной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (место растительное, место сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,84	14,40	210,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, место сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,90	47,00	нет
ГОСТ 21805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>19,08</b>	<b>17,81</b>	<b>62,86</b>	<b>507,65</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
234/2015	<b>Котлеты рыбные из минтая с маслом</b> (место растительное, место сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,96	258,00	запекание
312/2007	<b>Пюре картофельное</b> (картофель свежий, место сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	<b>Чай с сахаром</b> (сахар, чай в пакетиках черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 21805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>22,18</b>	<b>19,38</b>	<b>93,08</b>	<b>684,90</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, место растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,86	75,18	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, место растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (птица отварная, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
232/2008	<b>Печень по-строганиовски с соусом</b> (место растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	138	20,87	18,17	11,91	255,00	тушение
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, место сливочное, соль)	150	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (листья лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,85	варка
ГОСТ 21805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	48	3,58	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>34,79</b>	<b>37,73</b>	<b>119,89</b>	<b>916,83</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
11/2001/1	<b>Салат из моркови с зеленым горошком</b> (горошек зеленый консервированный, место растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	8,42	125,30	варка
96/2007	<b>Рассольник Ленинградский</b> (картофель свежий, крупа перловая, пшеничный лист, лук репчатый, место растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	<b>Птица отварная</b> (птица отварная, соль, филе курицы куриное с/м)	10	1,87	1,81		22,00	варка
232/2008	<b>Печень по-строганиовски с соусом</b> (место растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
306/2007	<b>Рис припущенный</b> (крупа рисовая, место сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
342/2015	<b>Компот из свежих яблок</b> (листья лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,85	варка
ГОСТ 21805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,67	28,99	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>45,87</b>	<b>49,67</b>	<b>148,66</b>	<b>1 172,91</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (65.09)</b>							
406/2007	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, место растительное, место сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ТИ 406/2008	<b>Итого:</b>		<b>5,91</b>	<b>6,49</b>	<b>64,77</b>	<b>380,07</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/406/1/2015	<b>Пирожки печеные с капустой и луком</b> (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, место растительное, место сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
ТИ 406/2008	<b>Компот из плодов свежемороженых</b> (листья лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
	<b>Итого:</b>		<b>8,50</b>	<b>5,40</b>	<b>73,31</b>	<b>414,83</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Ведущий производством:

*[Signature]*

В.В. Сорожикова

КА Федорова