

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Меню (О)
04.05.2024

Согласовано:
Директор МБОУ (А)У



2024 г.

24.04 2024 г.


№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	СМО и БАД не используются				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
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:		21,83	18,96	87,07	688,40	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
291/2007	Плов из птицы <i>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)</i>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	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:		32,88	20,01	105,58	740,78	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</i>	100	15,42	8,12	0,84	138,00	припускание
127/2018	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,29	5,78	16,00	135,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,58	0,45	21,74	106,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,48	31,82	65,41	675,60	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
21/2003	Салат Здоровье <i>(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)</i>	100	1,45	18,40	6,52	196,87	варка
98/2007	Суп Крестьянский <i>(капуста свежая, картофель свежий, крупа пшеница, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,48	4,92	6,09	76,25	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
227/2007	Минтай припущенный с маслом <i>(лук репчатый, масло сливочное, соль, филе минтай с/к с/м)</i>	110	17,12	8,22	0,92	148,00	припускание
127/2018	Картофель в молоке <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,92	8,93	19,21	182,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,68	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,37	40,84	86,86	877,92	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
408/2007/714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	14,60	7,80	35,74	271,98	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	Итого:		16,14	9,63	45,10	327,98	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
408/2007/714/1998	Пирожки печеные с печенью и луком <i>(пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	19,56	10,48	62,32	422,2	выпекание
431/2003	Чай с молоком <i>(молоко, сахар, чай весовой черный)</i>	200	1,54	1,83	9,36	56,00	варка
	Итого:		21,10	12,11	71,68	478,20	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____


 В.В. Сорокикова
 К.А. Федорова