

Общество с ограниченной ответственностью "Прогресс Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова

Меню (О,А,Р)
07.05.2024

2024 г.



Согласовано:
Директор МБС(А)У

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной пищевой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
●	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,36	23,34	76,31	588,14	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
3/2007	Бутерброд с сыром <i>(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)</i>	50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным <i>(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	5,21	12,11	24,87	230,31	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком <i>(кофейный напиток, молоко, сахар)</i>	200	3,17	2,68	10,96	80,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
●	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		17,18	24,89	72,01	588,90	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	60	1,21	0,06	12,33	54,72	нет
36/2001	Свекольник без сметаны <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы <i>(соль, филе курицы куриное сыя, хлеб пшеничный)</i>	90	17,65	1,75	7,88	117,05	варка
488/2003	Соус красный основной <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
342/2015	Кисель из яблок <i>(листья лимонная, крахмал картофельный, сахар, лимон)</i>	200	0,11	0,12	20,10	99,25	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,40	16,11	129,85	823,48	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
75/2007	Икра морковная <i>(лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)</i>	100	2,01	0,10	20,55	91,20	нет
36/2001	Свекольник без сметаны <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	2,43	4,47	17,79	121,06	варка
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина сыя, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы <i>(соль, филе курицы куриное сыя, хлеб пшеничный)</i>	180	18,61	1,95	8,54	130,06	варка
488/2003	Соус красный основной <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)</i>	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
342/2015	Кисель из яблок <i>(листья лимонная, крахмал картофельный, сахар, лимон)</i>	200	0,11	0,12	20,10	99,25	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,71	17,54	164,06	1 011,88	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
408/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
●	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,30	3,64	63,32	312,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
408/467/2018	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яйцо)</i>	275	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
●	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	6,69	72,80	381,90	

Приятного аппетита!

Исполнитель-макетолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заседующий производством: _____

В.В. Сориковикова

К.А. Федорова