

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСевимс Таймэлл"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О,А,Р,АЦ)

10.05.2024

№ 05

2024 г.



Согласовано:

Директор ИМО(А)У

СМ-27
Смирнов О.В.

2024 г.

№ блюда по (борщухе) рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способной тепловой обработки
Завтрак для 1-4 классов (166.27)							
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,44	10,84	68,98	322,92	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,65		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		10,77	14,46	68,98	448,91	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком /без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	280	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
408/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	78/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
382/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,46	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,88	22,78	126,22	914,99	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. гор./без лука/ (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, огурцы консервированные, соль)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
408/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,28	9,45	219,64	тушение
382/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,92	7,31	48,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		55,75	28,96	183,57	1 128,99	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
348/2007	Компот из кураги (лимонная кислота, сахар, курага)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		5,02	2,34	77,37	351,45	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/2018	Пирожки печеные с яблоками (мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ванильный порошок)	275	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
348/2007	Компот из кураги (лимонная кислота, сахар, курага)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
	Итого:		7,01	3,48	100,97	464,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина
К.А. Федорова