

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймью"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А Ушакова

Меню (О)
11.05.2024

05 2024 г.



2024 г.

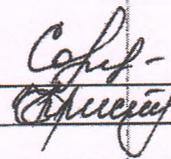
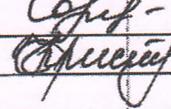
№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
288/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеница перловая, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	200	14,77	10,45	15,94	226,77	тушение
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
ГОСТ 31806-2018	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:		21,01	12,93	56,31	441,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
288/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, пшеница перловая, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай восточный черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31806-2018	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:		32,22	17,34	66,81	581,83	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
98/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеница перловая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2018	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	13,76	14,05	3,97	187,40	запекание
127/2018	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	160	3,29	5,78	16,00	185,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,36	27,67	81,41	762,38	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
76/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,37	185,30	тушение
98/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, пшеница перловая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
230/2018	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
127/2018	Картофель в молоке (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,92	6,93	19,21	162,00	варка
504/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		33,43	28,82	108,55	956,75	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		5,04	6,51	48,21	272,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4061/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	275	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	5,42	56,75	306,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

 В.В. Сорокикова
 К.А. Федорова