

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:

Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

2024 г.

Меню (О,АР)

17.05.2024



ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
<b>Завтрак для 1-4 классов (168.27)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	20	4,04	5,90		72,00	нет
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>8,73</b>	<b>8,65</b>	<b>52,94</b>	<b>316,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (247.86)</b>							
18/2007	<b>Сыр</b>	30	8,98	8,85		108,00	нет
ф	<b>Блинчики жареные с повидлом</b> (блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	<b>Чай с лимоном</b> (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	<b>Яблоки свежие</b>	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ф	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,06</b>	<b>12,26</b>	<b>52,95</b>	<b>358,84</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (252.44)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб)	220	23,01	20,58	27,89	391,50	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, куррва, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	45	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>33,42</b>	<b>34,98</b>	<b>100,82</b>	<b>865,71</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (272.13)</b>							
67/2015	<b>Винегрет овощной /без лука/</b> (апельсин зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
82/2015	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (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
288/2017	<b>Птица отварная</b> (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
ф	<b>Сметана к первому блюду</b>	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
284/2007	<b>Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом</b> (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб)	290	30,66	25,04	37,16	500,00	запекание
349/2015	<b>Компот из смеси сухофруктов</b> (кислота лимонная, куррва, сахар)	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	<b>Хлеб пшеничный</b>	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	<b>Хлеб ржано-пшеничный</b>	2/20	2,86	0,83	18,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>44,24</b>	<b>44,00</b>	<b>128,86</b>	<b>1 102,40</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печенные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	квашение
	<b>Итого:</b>		<b>12,10</b>	<b>8,64</b>	<b>50,52</b>	<b>329,00</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (55.09)</b>							
406/467/2015	<b>Пирожки печенные с картофелем и луком</b> (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	8,69	50,40	291,90	выпекание
385/2007	<b>Молоко кипяченое</b>	200	5,80	5,00	9,60	107,00	квашение
	<b>Итого:</b>		<b>13,30</b>	<b>11,69</b>	<b>60,00</b>	<b>398,90</b>	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Ведущий специалист отдела бухгалтерия:

Заведующий производством:

*С.В. Сорокина*  
С.В. Сорокина  
*К.А. Федорова*  
К.А. Федорова