

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О, АР)
26.04.2025

Согласовано:

Директор МБОУ

С.В. 27
Т.В. 0.5

19.04

2025 г.



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
Завтрак для 1-4 классов (180.00)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	18,87	11,48	7,44	213,80	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,12	17,54	60,47	534,40	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)							
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом (масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	20,99	16,42	8,30	270,90	варка
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай восточный черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,06	23,55	67,18	634,55	
Обед для 1-4 классов (270.12)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,50	5,00	46,79	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, пшено, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	200	13,33	32,29	20,24	425,70	тушение
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,11	41,15	98,66	866,27	
Обед для 5-11 классов (291.18)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,69	4,17	8,33	77,99	нет
98/2007	Суп Крестьянский (капуста свежая, картофель свежий, крупа рисовая, пшено, лук репчатый, морковь, соль)	250	1,50	5,26	13,00	105,23	варка
288/2017	Птица отварная к первым блюдам (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,24	0,26	0,09	15,64	варка
258/2007	Свинина духовая (картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, свинина с/м б/к, соль, томатная паста)	260	18,74	45,20	25,33	584,06	тушение
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31805-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,81	66,26	122,73	1 135,97	
Полдник для 1-4 классов (60.60)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (79.70)							
406/2007/ 714/1996	Пирожки печеные с печенью и луком (пирожки сухие, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, сахар, соль, дрожжи)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое (молоко)	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		24,62	13,47	72,25	509,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.
Федорова К.А.