

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Ушакова Н.А.

Меню (О)
15.02.2025

2025 г.

Согласовано:

Директор МБОУ

2025 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 (180.00)								
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом	(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,43	15,53	12,07	253,81	запекание
156/2021	Овощи отварные	(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка
377/2007	Чай с лимоном	(лимона, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие		100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:				28,18	21,39	83,39	570,42	
Завтрак для 5-11 классов (265.20)								
295/2015	Котлеты рубленые из птицы с маслом	(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,17	20,92	13,44	315,26	запекание
156/2021	Овощи отварные	(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка
377/2007	Чай с лимоном	(лимона, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие		100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:				32,73	27,85	70,82	675,01	
Обед для 1-4 классов (270.12)								
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками	(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	0,96	5,09	4,73	68,00	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом	(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	100	2,52	17,63	3,85	184,56	запекание
310/2007	Картофель отварной	(картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:				18,98	34,87	95,34	770,89	
Обед для 5-11 классов (291.18)								
17/2003	Салат из свеклы с зел/горошком и яблоками	(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,88	113,33	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками	(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	7,45	6,98	16,41	158,22	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом	(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтая с/к с/м)	110	2,80	18,67	4,27	196,79	запекание
310/2007	Картофель отварной	(картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженной	(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200	0,18	0,08	17,18	69,10	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:				23,06	40,68	119,17	835,97	
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, яичный порошок)	100	13,96	6,53	35,86	258,42	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое		200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
Итого:				19,76	11,53	45,46	365,42	
Полдник для 5-11 классов (70.70)								
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, яичный порошок)	150	18,82	8,47	62,65	402,50	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое		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:

Шоломникова Е.В.

Федорова К.А.