

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:
 Директор МБОУ(АУ) *Сидорова Е.В.*
24.01 2025 г.

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Умакова Н.А.

**Меню (О, АР, АЦ)
 27.01.2025**

2025 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (180.00)									
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)</i>	180	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	160	8,60	6,09	38,64	243,75	варка		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	160	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 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:		37,47	21,14	98,06	723,30			
Завтрак для 5-11 классов (265.20)									
220/2003	Чахохбили <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорочка куриные с/м, соль, томатная паста)</i>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение		
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка		
376/2016	Чай с сахаром <i>(сахар, чай вёсовой чёрный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет		
ГОСТ 31805- 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:		44,52	24,76	109,10	838,74			
Обед для 1-4 классов (270.12)									
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	80	0,22	3,07	5,33	50,37	нет		
35/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	250	2,50	5,43	16,55	125,26	варка		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	95	14,06	17,55	20,47	297,20	жаренье		
158/2021П ермь	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	150	7,92	4,99	5,12	98,21	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		35,08	35,29	125,90	980,93			
Обед для 5-11 классов (291.18)									
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками <i>(капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)</i>	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет		
35/2001	Свекольник <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)</i>	280	2,50	5,43	16,55	125,26	варка		
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка		
178/2003	Оладьи из печени по-кунцевски с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль)</i>	110	15,65	23,16	22,78	363,47	жаренье		
158/2021П ермь	Овощи отварные <i>(масло растительное, смесь овощная с/м, соль)</i>	180	9,50	5,99	6,14	117,85	варка		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка		
	Мороженое молочное в асс-те	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет		
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,00	44,47	148,04	1 148,57			
Полдник для 1-4 классов (60.80)									
678/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м, блинчики, масло растительное)</i>	100	9,00	14,00	58,00	338,00	выпекание		
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет		
	Итого:		9,00	14,00	58,00	338,00			
Полдник для 5-11 классов (70.70)									
678/1996	Блинчики жареные <i>(блинчики с/м, блинчики, масло растительное)</i>	150		2,40		21,58	выпекание		
	Коктейль молочный 0,2кг п/пр стакан НМЗ	200					нет		
	Итого:			2,40		21,58			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист:

Заведующий производством:

Шапошникова Е.В.

Федорова К.А.

Сидорова Е.В.