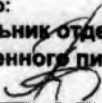


Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания



Меню (О,АР)
02.05.2024

Согласовано:
Директор МБОУ



24.04 2024 г.

2024 г.

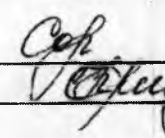
№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,46	8,32	72,00	366,62	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло сливочное, повидло)</i>	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном <i>(лимон, сахар, чай ароматизированный)</i>	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		8,79	11,93	72,01	428,51	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	6,02	4,37	75,06	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
318/455/2003	Тестели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	11,43	6,55	11,63	151,25	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
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:		30,38	20,72	116,00	762,26	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной /без лука/ <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	нет
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(говядина с/м, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
318/455/2003	Тестели мясные школьные <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м, хлеб пшеничный)</i>	150	14,40	8,45	15,38	195,24	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, курага, сахар)</i>	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		37,62	28,07	142,69	968,13	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/457/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		12,10	8,64	50,52	329,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/457/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком <i>(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____


В.В. Сорокикова
 КА Федорова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

24.04 2024 г.

**Меню (О,АЦ)
03.05.2024**

Согласовано:

Директор МБОУ

Литовье
2024 г.

ГМО в БАД на завтрак-обед:

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование в краткой записи рецепта блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, мясо сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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 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:		19,08	17,61	62,55	567,66	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, мясо сливочное, соль, филе минтая с/х с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,88	5,76	24,53	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	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 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:		22,18	19,36	93,06	664,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
11/2001/1	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	60	1,18	6,08	3,66	75,18	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	136	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	3,70	4,86	38,89	214,10	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,79	37,73	119,69	916,63	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
11/2001/1	Салат из моркови с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, соль)	100	1,96	10,13	6,42	125,30	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, пшеница, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,56	15,88	340,00	тушение
306/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
342/2016	Компот из свежих яблок (лимонная кислота, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31806-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,87	49,67	149,66	1 172,91	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	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	39,01	210,07	выпекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		5,91	6,49	64,77	380,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/406/2018	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	2/76	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Итого:		8,50	6,40	73,31	414,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

Сек
В.В. Сорокинова
В.В. Сорокинова
К.А. Федорова
К.А. Федорова