Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Гимназия 1/1
(структурное подразделение)

Утверждено:
Директор
С.Г. Дьяков
"16" 09 2021 г.

Меню (О, АР)
01.10.2021

Согласовано:
Директор МБО(А)У
Л. Савенкова
"16" 09 2021 г.

МО и БАД не используютс

| № блюда по СР | Наименование и краткая характеристика блюда | Выход блюда | Белки | Жиры | Углеводы | Энерг. ценность, калл | Основной тепловой процесс |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Завтрак для 1-4 классов (105.67)** | | | | | | |
| 522/1999 | **Кукуруза консервированная** | 20 | 0,70 | 0,30 | 4,00 | 22,00 | кипячение |
| 291/2015 | **Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)* | 200 | 17,06 | 16,09 | 41,06 | 352,00 | варка |
| 377/2007 | **Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)* | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | варка |
| 338/2015 | **Яблоки свежие** | 100 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 | нет |
| ГОСТ | **Хлеб пшеничный** | 30 | 2,37 | 0,30 | 14,49 | 70,50 | нет |
| Ф | **Хлеб ржаной** | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | 42,90 | нет |
| | **Итого:** | | **22,09** | **17,43** | **92,97** | **596,40** | |
| | **Завтрак для 5-11 классов (166.66)** | | | | | | |
| 522/1999 | **Кукуруза консервированная** | 30 | 0,59 | 0,15 | 4,11 | 19,20 | прогревание |
| 291/2015 | **Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)* | 275 | 26,88 | 19,07 | 54,74 | 500,88 | варка |
| 377/2007 | **Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)* | 200/15/7 | 0,13 | 0,02 | 15,20 | 62,00 | варка |
| 338/2015 | **Яблоки свежие** | 100 | 0,40 | 0,40 | 9,80 | 47,00 | нет |
| ГОСТ | **Хлеб пшеничный** | 2/20 | 3,16 | 0,40 | 19,32 | 94,00 | нет |
| Ф | **Хлеб ржаной** | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | 42,90 | нет |
| | **Итого:** | | **32,59** | **20,36** | **111,59** | **765,98** | |
| | **Обед для 1-4 классов (139.12)** | | | | | | |
| 40/2003 | **Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)* | 60 | 0,06 | 3,06 | 4,47 | 46,01 | нет |
| 95/2007 | **Рассольник Домашний** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)* | 250 | 0,15 | 5,04 | 0,27 | 47,03 | варка |
| Ф | **Сметана к первому блюду** | 10 | 0,27 | 1,00 | 0,39 | 11,90 | кипячение |
| 284/2007 | **Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** *(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)* | 220 | 10,57 | 20,69 | 4,68 | 247,78 | запекание |
| 384/2003 | **Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)* | 200 | 0,18 | 0,08 | 22,17 | 89,05 | варка |
| ГОСТ | **Хлеб пшеничный** | 45 | 3,56 | 0,45 | 21,74 | 105,75 | нет |
| Ф | **Хлеб ржаной** | 20 | 1,43 | 0,32 | 8,42 | 42,90 | нет |
| | **Итого:** | | **16,22** | **30,64** | **62,15** | **590,42** | |
| | **Обед для 5-11 классов (182.97)** | | | | | | |
| 40/2003 | **Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)* | 100 | 0,10 | 5,10 | 7,45 | 76,68 | нет |
| 95/2007 | **Рассольник Домашний** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)* | 250 | 0,15 | 5,04 | 0,27 | 47,03 | варка |
| Ф | **Сметана к первому блюду** | 10 | 0,27 | 1,00 | 0,39 | 11,90 | кипячение |
| 284/2007 | **Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** *(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, хлеб пшеничный)* | 290 | 15,79 | 25,19 | 6,72 | 317,60 | запекание |
| 384/2003 | **Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)* | 200 | 0,18 | 0,08 | 22,17 | 89,05 | варка |
| ГОСТ | **Хлеб пшеничный** | 2/30 | 4,74 | 0,60 | 28,98 | 141,00 | нет |
| Ф | **Хлеб ржаной** | 2/20 | 2,44 | 0,48 | 15,96 | 92,80 | нет |
| | **Итого:** | | **23,67** | **37,49** | **81,94** | **776,06** | |
| | **Полдник для 1-4 классов (37.05)** | | | | | | |
| 406/2007 312/2001 | **Пирожки печеные с капустой и луком** *(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)* | 100 | 4,79 | 6,47 | 32,27 | 206,38 | выпекание |
| 385/2007 | **Молоко кипяченое** | 200 | 5,80 | 6,40 | 9,40 | 120,00 | кипячение |
| | **Итого:** | | **10,59** | **12,87** | **41,67** | **326,39** | |
| | **Полдник для 5-11 классов (37.05)** | | | | | | |
| 406/4061/2015 | **Пирожки печеные с капустой и луком** *(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)* | 2/75 | 8,66 | 9,00 | 58,46 | 349,27 | выпекание |
| 385/2007 | **Молоко кипяченое** | 200 | 5,80 | 6,40 | 9,40 | 120,00 | кипячение |
| | **Итого:** | | **14,46** | **15,40** | **67,86** | **469,27** | |

**Приятного аппетита!**

*Инженер-технолог:* Н.Н. Гудик
*Ведущий специалист отдела бухгалтерии:* Я.А.Боговид
*Заведующий производством:*