

**Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"**  
(организация)

(структурное подразделение)

Согласовано:  
Директор МБОУ(АУ)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (О, АЦ)**  
**07.12.2023**

"23" / 11 / 2023 г.

2023 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
<b>Завтрак для 1-4 классов (160.26)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,5	2,8	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)</i>	90	0,03	4,13	0,04	37,4	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,8	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15	60	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <i>(Йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)</i>	200	6,54	5	33,6	206	нет
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,5	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,67</b>	<b>14,62</b>	<b>92,49</b>	<b>556,85</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,2	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом <i>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панир с/м)</i>	110	0,05	8,25	0,08	74,8	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,7	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15	60	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <i>(Йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг п/пр стакан /нмз/)</i>	200	6,54	5	33,6	206	нет
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	2/20	3,6	0,4	19,32	94	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	<b>Итого:</b>		<b>15,61</b>	<b>19,78</b>	<b>101,7</b>	<b>646,6</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	60	0,64	0,1	5,11	23,94	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,8	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,6	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,4	0,2	18,1	73,05	варка
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,9	нет
	<b>Итого:</b>		<b>31,31</b>	<b>32</b>	<b>122,06</b>	<b>908,8</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <i>(морковь, сахар, яблоки)</i>	100	1,06	0,17	8,52	39,9	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,8	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1	0,45	11,9	кипячение
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,5	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,4	0,2	18,1	73,05	варка
ОСТ 31805-201	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,8	нет
	<b>Итого:</b>		<b>40,11</b>	<b>38,37</b>	<b>153,42</b>	<b>1127,17</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,6	6,4	9,4	118	нет
	<b>Итого:</b>		<b>9,93</b>	<b>8,76</b>	<b>55,26</b>	<b>340,03</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	8,92	5,96	88,24	444	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,6	6,4	9,4	118	нет
	<b>Итого:</b>		<b>14,52</b>	<b>12,36</b>	<b>97,64</b>	<b>562</b>	

**Приятного аппетита!**

Инженер-технолог:  
Ведущий специалист отдела бухгалтерии:  
Заведующий производством:

Н.А. Сбитнева