

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

(структурное подразделение)

Утверждено:  
Начальник отдела  
общественного питания

Н.А Ушакова

**Меню (О, АЦ)  
23.11.2023**

" 15 " 11 2023 г.



2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	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	0,50	2,80	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	100	11,71	11,64	14,40	210,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <i>(йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг п/пр стакан /нмз)</i>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>25,35</b>	<b>22,13</b>	<b>106,85</b>	<b>729,45</b>	
<b>Завтрак для 5-11 классов (236.06)</b>							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Котлеты рыбные из минтая с маслом <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)</i>	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весовой черный)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый <i>(йогурт 2,5% клубника/банан 0,2 кг п/пр стакан /нмз)</i>	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>28,56</b>	<b>23,99</b>	<b>117,60</b>	<b>827,80</b>	
<b>Обед для 1-4 классов (240.42)</b>							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	Говядина тушеная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	<b>Итого:</b>		<b>41,34</b>	<b>43,75</b>	<b>104,71</b>	<b>980,16</b>	
<b>Обед для 5-11 классов (259.17)</b>							
67/2015	Винегрет овощной <i>(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	Суп из овощей <i>(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</i>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
256/2007	Говядина тушеная <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <i>(кислота лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	<b>Итого:</b>		<b>55,15</b>	<b>63,20</b>	<b>130,99</b>	<b>1 318,83</b>	
<b>Полдник для 1-4 классов (52.47)</b>							
406/461	Пирожки печеные с капустой <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
♀	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>10,60</b>	<b>10,00</b>	<b>37,10</b>	<b>281,22</b>	
<b>Полдник для 5-11 классов (52.47)</b>							
06/4061/20	Пирожки печеные с капустой <i>(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
♀	Молоко витаминизированное 3,2% п/пр стакан 0,2кг /НМЗ/	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	<b>Итого:</b>		<b>13,10</b>	<b>11,80</b>	<b>50,95</b>	<b>362,83</b>	

**Приятного аппетита!**

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

Н.А. Сбитнева