Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
Гимназия №1
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Ушакова
"14" 12 2024 г.

Согласовано:
Директор МБО(А)У
Гуреева ИВ
"15" 12 2024 г.

МБОУ «Гимназия №1»

Меню (О,АР,АЦ)
09.01.2024

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
	Завтрак для 1-4 классов (168.27)						
19/455/200	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	**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
	Итого:		**23,80**	**14,68**	**97,91**	**622,91**	
	Завтрак для 5-11 классов (247.86)						
19/455/200	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	150	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	**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
	Итого:		**29,60**	**18,12**	**114,19**	**741,04**	
	Обед для 1-4 классов (252.44)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)*	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	**Птица жареная** *(масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)*	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
ТИ 409/200	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	**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
	Итого:		**46,45**	**32,81**	**108,97**	**970,34**	
	Обед для 5-11 классов (272.13)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)*	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	**Птица жареная** *(масло растительное, окорочка куриные с/м, сметана)*	100	29,64	21,47	0,22	313,26	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 409/200	**Компот из плодов свежемороженных** *(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	**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
	Итого:		**53,65**	**37,68**	**132,52**	**1 137,65**	
	Полдник для 1-4 классов (55.09)						
Ф	**Печенье**	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**13,40**	**23,00**	**75,60**	**568,00**	
	Полдник для 5-11 классов (55.09)						
Ф	**Печенье**	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**17,20**	**32,00**	**108,60**	**798,50**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: Г.Д. Муратова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А. Федорова

Заведующий производством: Г.М. Тищенко