Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая Сш№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"29" 09 2022 г.

Меню (О, АР)
03.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"___" ___ 2022 г.

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 (152.05)						
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
271/2015	Котлеты домашние с маслом *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, свинина б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	95	12,22	19,11	9,16	256,90	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,66	24,69	84,71	654,75	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
271/2007	Котлеты домашние с маслом *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,72	31,07	96,66	774,82	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
67/2015	Винегрет овощной *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
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
289/2007	Рагу из птицы *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной с вит. С *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)*	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,32	22,61	91,67	699,89	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
67/2015	Винегрет овощной *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
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
289/2007	Рагу из птицы *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной с вит. С *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)*	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		39,47	31,50	115,61	915,24	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	Ватрушка с повидлом *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,03	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/2007	Ватрушка с повидлом *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,72	10,96	97,84	551,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В. Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А.Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"29" 09 2022 г.

Меню (О,АР)
04.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

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 (152.05)						
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным *(крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
382/2015	Какао с молоком *(какао порошок, молоко, сахар)*	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,93	22,01	80,65	612,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
260/2007	Гуляш из говядины *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
382/2015	Какао с молоком *(какао порошок, молоко, сахар)*	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		49,12	42,81	99,14	983,55	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром *(морковь, сахар)*	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
269/2007	Биточки особые *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	90	13,13	20,80	12,29	288,88	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,68	4,77	39,30	214,50	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженной с вит. С *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,66	32,37	117,81	890,60	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром *(морковь, сахар)*	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
82/2015	Борщ с капустой и картофелем *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
269/2007	Биточки особые *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	100	14,58	23,11	13,65	320,94	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженной с вит. С *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		29,94	36,19	147,28	1 076,39	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
373/334/2015	Яблоки, фаршированные творогом *(вишня с/м, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	100	10,07	1,03	25,54	149,37	запекание
389/2015	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		10,07	1,03	47,94	239,37	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
373/334/2015	Яблоки, фаршированные творогом *(вишня с/м, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
389/2015	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		15,10	1,54	60,71	314,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В. Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А.Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"29" 09 2022 г.

Меню (О,АР)
05.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 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
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	**Запеканка из творога с молоком сгущенным** *(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	150	23,26	17,05	37,05	394,56	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
	Итого:		26,49	24,76	74,44	628,56	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	**Запеканка из творога с молоком сгущенным** *(крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	36,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		37,08	31,00	92,60	798,96	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	**Шницель мясной с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
317/2003	**Рагу из овощей** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
348/2007	**Компот из кураги с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага, сахар)*	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		27,48	33,17	115,03	882,16	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	**Шницель мясной с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
317/2003	**Рагу из овощей** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
348/2007	**Компот из кураги с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, курага, сахар)*	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		31,82	42,03	137,48	1 090,71	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/467/2015	**Пирожки печеные с картофелем и луком** *(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,80	10,86	41,61	312,60	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/467/2015	**Пирожки печеные с картофелем и луком** *(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		13,30	13,09	58,40	409,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В. Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А.Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"29" 09 2022 г.

Меню (О)
06.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

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 (152.05)						
70/2007	**Огурцы свежие**	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	**Котлеты рыбные из минтая с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к 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
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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,27	17,53	83,25	572,45	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
70/2007	**Огурцы свежие**	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	**Котлеты рыбные из минтая с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к 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	3,68	5,76	24,53	164,70	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,48	19,39	94,00	670,80	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
42/2015	**Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	60	1,05	3,71	5,55	59,70	нет
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
220/2003	**Чахохбили** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,43	28,98	107,26	850,20	
	Обед для 5-11 классов (145.89)						
42/2015	**Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)*	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
220/2003	**Чахохбили** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,94	35,21	133,36	1 045,03	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/473/2007	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	100	4,91	2,91	49,37	244,14	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,45	7,91	82,97	450,14	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/470/2015	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		12,51	8,42	104,40	543,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В. Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А.Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С. Писаренко
"29" 09 2022 г.

Меню (О,АР)
07.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

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 (152.05)						
70/2007	**Помидоры свежие**	20	0,22	0,04	0,76	4,80	нет
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
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,52	18,61	82,19	569,20	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
70/2007	**Помидоры свежие**	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
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
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,68	21,68	101,08	743,98	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
76/2007	**Икра свекольная** *(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	**Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** *(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжье с/м, хлеб пшеничный)*	220	22,96	17,38	28,31	373,50	запекание
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,39	24,16	95,51	791,03	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
75/2007	**Икра свекольная** *(лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	**Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** *(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, сердце или печень говяжье с/м, хлеб пшеничный)*	290	30,58	21,76	37,70	485,00	запекание
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,57	29,11	129,70	1 054,80	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/461	**Пирожки печеные с капустой и луком** *(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	5,00	3,60	27,70	163,22	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,80	8,60	37,30	270,22	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/461	**Пирожки печеные с капустой и луком** *(дрожжи сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	4,39	4,63	29,62	177,67	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,19	9,63	39,22	284,67	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В. Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А.Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
05 10 2022 г.

Меню (О)
10.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"___" 2022 г.

ГМО и БАД не используют

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячени
295/2007	**Котлеты рубленые из птицы с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	13,73	21,56	13,86	304,80	запекани
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,58	4,77	39,30	214,50	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,34	27,70	105,07	763,70	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогреван
295/2015	**Котлеты рубленые из птицы с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	15,30	27,40	15,46	370,00	запекани
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,21	34,71	121,36	906,30	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	80	0,87	11,04	3,91	118,00	варка
103/2007	**Суп картофельный с макаронными изделиями** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
229/2015	**Минтай тушеный в томате с овощами** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)*	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушени
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	150	2,88	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,47	26,42	107,02	791,85	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	100	1,45	18,40	6,52	196,67	варка
103/2007	**Суп картофельный с макаронными изделиями** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
229/2015	**Минтай тушеный в томате с овощами** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)*	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		35,10	37,64	131,79	1 029,64	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
ТТК	**Ватрушка с вишней** *(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекани
389/2015	**Сок в ассортименте**	200	1		22,40	90,00	нет
	Итого:		7,04	3,36	75,19	353,84	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
ТТК	**Ватрушка с вишней** *(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	9,05	5,10	79,09	395,78	выпекани
389/2015	**Сок в ассортименте**	200	1		22,40	90,00	нет
	Итого:		10,05	5,10	101,49	485,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковиков

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумароков

Заведующий производством: М.В.Михайло

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"05" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
11.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова.
" " 2022

ГМО и БАД не используу

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основ теплов
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
Ф	Повидло	20	0,08	0,02	13,00	50,00	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	вар
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	вар
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,06	14,27	87,34	538,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	Огурцы консервированные	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)	260	24,45	24,26	23,00	324,00	туше
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	вар
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,79	27,89	70,30	588,45	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
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
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варк
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	туше
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варк
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варк
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,05	34,97	99,40	847,50	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
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
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варк
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	туше
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варк
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варк
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,98	44,30	122,93	1 069,50	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпека
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипяче
	Итого:		10,80	9,46	43,21	301,60	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпека
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипяче
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковико

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумароко

Заведующий производством: М.В.Михай

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"05" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
12.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с морковью с повидлом** *(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	150	13,07	11,61	48,65	350,63	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:		16,30	19,32	86,04	584,63	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с морковью с повидлом** *(крупа манная, масло растительное, молоко, морковь, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	200	18,52	16,47	60,66	465,48	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		23,55	24,38	107,71	746,48	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
52/2007	**Салат из свеклы отварной** *(масло растительное, свекла, соль)*	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
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
268/2015	**Биточки мясные** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	90	11,66	17,67	15,62	268,15	запекание
317/2003	**Рагу из овощей** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	150	2,75	5,99	15,87	130,50	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		27,33	33,66	109,35	868,03	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
52/2007	**Салат из свеклы отварной** *(масло растительное, свекла, соль)*	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
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
268/2015	**Биточки мясные** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	100	12,94	19,62	17,36	297,85	запекание
317/2003	**Рагу из овощей** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	180	3,29	7,18	19,04	156,60	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		31,71	39,52	131,90	1 049,60	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
479 спр	**Булочка Абрикосинка** *(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,22	18,90	70,76	512,00	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
479 спр	**Булочка Абрикосинка** *(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		16,42	23,56	101,88	691,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумарокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"05" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
13.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38
В.Л.Ломов
" " 2

ГМО и БАД не испол

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Ос тех
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	20	0,70	0,30	4,00	22,00	ки
282/2015	**Оладьи из печени с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль, хлеб пшеничный)*	95	16,78	13,80	6,82	236,40	за
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	150	3,07	4,80	20,44	137,25	
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
	Итого:		26,29	21,58	73,33	612,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	про
282/2015	**Оладьи из печени с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м, соль, хлеб пшеничный)*	110	18,68	18,56	7,64	292,00	за
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	180	3,68	5,76	24,53	164,70	
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
	Итого:		30,38	27,52	85,07	729,60	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
62/2007	**Салат из моркови с сахаром** *(морковь, сахар)*	60	0,74	0,06	6,89	49,02	
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	ки
297/2007	**Фрикадельки из птицы** *(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	90	15,47	6,03	7,40	150,05	
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная*	50	0,42	0,87	3,15	22,20	
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	
355/2015	**Кисель из кураги с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
	Итого:		33,13	19,84	122,35	849,96	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
62/2007	**Салат из моркови с сахаром** *(морковь, сахар)*	100	1,23	0,09	11,48	81,70	
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	ки
297/2007	**Фрикадельки из птицы** *(соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	100	17,19	6,70	8,22	166,72	
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная*	75	0,63	1,31	4,91	34,01	
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	
355/2015	**Кисель из кураги с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	
	Итого:		39,89	22,73	152,90	1 038,03	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с повидлом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	100	4,33	2,36	45,86	222,03	вы
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	
	Итого:		10,87	7,36	79,46	428,03	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с повидлом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	вы
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороко

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Суме

Заведующий производством: М.В.Ми

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
05. 10 2022 г.

Меню (О,АР)
14.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
В.Л.Ломова
" " 20

ГМО и БАД не исполь

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Осн теп
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
552/1996	**Огурцы консервированные**	20			0,60	2,40	
173/2003	**Котлеты Студенческие** *(лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запе
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	в
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	в
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
	Итого:		41,26	25,98	98,25	707,71	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Огурцы консервированные**	30	0,24	0,03	0,51	3,90	
173/2003	**Котлеты Студенческие** *(лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	100	34,77	22,89	27,78	353,70	запе
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	в
377/2007	**Чай с лимоном** *(лимоны, сахар, чай весовой черный)*	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	в
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
	Итого:		47,68	29,27	111,06	801,64	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,84	6,02	4,37	75,06	в
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	в
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кип
265/2007	**Плов из говядины** *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	200	18,73	18,17	39,98	398,00	в
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	в
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	
	Итого:		27,27	31,07	113,72	847,96	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,40	10,04	7,29	125,10	в
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	в
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кип
265/2007	**Плов из говядины** *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	275	27,48	26,76	53,16	536,37	в
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	в
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	
	Итого:		39,19	44,21	145,47	1 114,52	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
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	4,91	6,49	33,01	210,07	вып
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кип
	Итого:		10,71	11,49	42,61	317,07	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
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	7,50	5,40	41,55	244,83	вып
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кип
	Итого:		13,30	10,40	51,15	351,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороко

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сума

Заведующий производством: М.В.Ми

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"12" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
17.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"__" _____ 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячение
271/2015	**Котлеты домашние с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	95	12,22	19,11	9,16	256,90	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,76	24,99	87,51	669,75	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
271/2007	**Котлеты домашние с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,84	31,46	100,71	796,82	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
45/2007	**Салат из белокочанной капусты с морковью** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)*	60	0,79	1,95	3,66	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
362 ЕСТН 2021г	**Жаркое из сердца** *(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)*	200	15,40	2,60	14,50	144,00	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,84	10,63	82,87	551,04	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
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
362 ЕСТН 2021г	**Жаркое из сердца** *(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)*	250	19,25	3,25	18,12	180,00	варка
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		33,82	13,11	104,73	689,35	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
ТТК	**Ватрушка с вишней** *(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,84	8,36	62,39	370,84	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
ТТК	**Ватрушка с вишней** *(вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	9,05	5,10	79,09	395,76	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,85	10,10	88,69	502,76	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумерокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"12" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
18.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"___" 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
15/2007	**Сыр**	20	4,64	5,90		72,00	нет
327/2003	**Каша молочная Дружба с маслом сливочным** *(крупа пшенная, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	210	5,97	12,06	33,53	267,34	варка
382/2015	**Какао с молоком** *(какао порошок, молоко, сахар)*	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,39	22,35	77,13	594,39	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	**Сыр**	30	6,96	8,85		108,00	нет
260/2007	**Гуляш из говядины** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
382/2015	**Какао с молоком** *(какао порошок, молоко, сахар)*	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		49,12	42,81	99,14	983,55	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
24/2003	**Салат Мазайка** *(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)*	60	0,86	5,15	5,57	72,15	варка
82/2015	**Борщ с капустой и картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
319/455/2003	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)*	110	9,94	11,57	11,56	190,28	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,86	28,20	124,76	848,33	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
24/2003	**Салат Мазайка** *(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, овощи консервированные, соль)*	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	**Борщ с капустой и картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)*	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
319/455/2003	**Тефтели мясные школьные** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)*	150	12,54	14,73	15,28	244,03	запекание
302/2015	**Каша рисовая рассыпчатая** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		28,37	36,27	155,71	1 071,21	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
373/335/2015	**Яблоки, фаршированные творогом** *(курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	100	10,07	1,03	25,54	149,97	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		10,14	1,05	40,54	209,37	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
373/335/2015	**Яблоки, фаршированные творогом** *(курага, сахар, творог, яблоки, яичный порошок)*	150	15,10	1,54	38,31	224,05	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		15,17	1,56	53,31	284,05	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумарокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"12" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
19.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с яблоками с молоком сгущенным** *(крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)*	150	17,52	15,19	46,30	396,06	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:		20,75	22,90	83,69	630,06	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с яблоками с молоком сгущенным** *(крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яблоки, яичный порошок)*	200	23,96	20,49	59,38	523,61	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		28,99	28,40	106,43	804,61	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
62/2007	**Салат из моркови с сахаром** *(морковь, сахар)*	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	**Шницель мясной с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	95	14,81	16,88	12,83	265,20	запекание
310/2007	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	**Капуста тушеная** *(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	50	0,18	1,47	2,40	23,52	тушение
355/2015	**Кисель из кураги с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		27,33	28,92	117,21	886,27	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
62/2007	**Салат из моркови с сахаром** *(морковь, сахар)*	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
268/2015	**Шницель мясной с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	110	16,50	22,20	14,32	326,00	запекание
310/2007	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
321/2007	**Капуста тушеная** *(капуста свежая, кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	80	0,28	2,34	3,84	37,61	тушение
355/2015	**Кисель из кураги с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,56	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		31,59	35,46	139,07	1 062,49	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с повидлом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,13	8,76	53,86	340,03	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с повидлом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		14,72	12,36	96,24	562,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумарокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"12" 10 2022 г.

Меню (О)
20.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
234/2015	**Биточки рыбные из минтая с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к 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
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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,71	17,51	83,95	576,65	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
234/2015	**Котлеты рыбные из минтая с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, минтай с/м, соль, хлеб пшеничный)*	110	13,00	12,46	15,98	256,00	запекание
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	180	3,68	5,76	24,53	164,70	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,17	19,42	95,20	678,60	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
220/2003	**Чахохбили** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	150	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		37,98	31,23	93,02	809,01	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
220/2003	**Чахохбили** *(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,33	39,01	118,34	1 014,08	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/467/2015	**Пирожки печеные с картофелем и луком** *(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,54	9,46	67,21	400,60	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/467/2015	**Пирожки печеные с картофелем и луком** *(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	2/78	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сорсковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумарокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
-столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"12" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
21.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
552/1996	**Огурцы консервированные**	20			0,60	2,40	нет
291/2015	**Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)*	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**23,30**	**18,57**	**82,03**	**566,80**	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Огурцы консервированные**	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
291/2015	**Плов из птицы** *(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м)*	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**34,59**	**21,65**	**100,45**	**740,68**	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	**Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** *(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м или сердце говяжье с/м, хлеб пшеничный)*	220	22,96	17,38	28,31	373,50	запекание
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**30,15**	**27,25**	**91,02**	**752,71**	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
284/2007	**Запеканка картофельная с субпродуктами и маслом** *(картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, печень говяжья с/м или сердце говяжье с/м, хлеб пшеничный)*	290	30,58	21,76	37,70	485,00	запекание
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		**40,51**	**34,21**	**119,50**	**975,36**	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
408/473/2007	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	100	4,91	2,91	49,37	244,14	выпекание
388/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**10,71**	**7,91**	**58,97**	**351,14**	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/470/2015	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
388/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**11,77**	**8,42**	**80,40**	**444,80**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумарокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

столовая СШ№38-2 (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"20" 10 2022 г.

Меню (О)

24.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"___" _____ 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	Горошек зеленый консервированный	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
295/2007	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,73	21,56	13,86	304,80	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,17	27,14	89,41	702,65	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
295/2007	Котлеты рубленые из птицы с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	27,40	15,46	370,00	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,40	34,01	101,88	830,04	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
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
312 ЕСТН 2021г	Рыба, запеченная с картофелем по-русски (картофель свежий, кислота лимонная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	200	2,58	5,42	20,10	139,67	запекание
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		14,71	11,62	105,19	646,91	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
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
312 ЕСТН 2021г	Рыба, запеченная с картофелем по-русски (картофель свежий, кислота лимонная, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	250	3,23	6,77	25,13	174,59	запекание
350/2015	Кисель из вишни свежемороженной с вит. С (вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,23	0,10	24,67	99,16	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		18,91	13,54	135,01	834,10	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		10,13	7,36	55,46	329,03	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		14,72	10,96	97,84	551,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я. А Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
столовая №38-2 (организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"20" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
25.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"___" _____ 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,02	21,15	79,01	594,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)	150	22,80	23,07	3,84	310,50	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,44	5,83	46,67	256,91	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,30	41,35	97,30	935,96	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,05	35,79	108,93	906,02	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2015	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное, соль)	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов с вит. С (кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,72	44,41	135,34	1 144,10	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
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	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		4,91	6,49	55,41	300,07	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
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	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		7,50	5,40	63,95	354,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"20" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
26.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным** *(крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	150	21,68	15,00	33,20	378,00	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Итого:		24,91	22,71	70,59	612,00	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
1/2007	**Бутерброд с маслом** *(масло сливочное, хлеб пшеничный)*	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	**Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным** *(крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	200	27,40	20,30	45,40	496,00	запекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	20	1,80	0,20	9,66	47,00	нет
	Итого:		32,43	28,21	92,45	777,00	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	**Рагу из птицы** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	200	14,77	10,45	15,94	226,77	тушение
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		24,04	23,58	86,28	676,43	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
67/2015	**Винегрет овощной** *(горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
99/2007	**Суп из овощей** *(горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
289/2007	**Рагу из птицы** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		36,56	32,25	108,92	902,28	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/470/2015	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный*	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		9,78	8,68	55,20	343,20	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/470/2015	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный*	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
386/2007	**Кефир**	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,77	9,82	78,80	455,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"10" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
27.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
232/2009	**Печень по-строгановски с соусом** *(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)*	135	16,46	6,28	10,67	166,09	тушение
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,87	13,76	74,38	526,74	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
232/2009	**Печень по-строгановски с соусом** *(масло растительное, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)*	180	21,94	8,88	14,22	225,96	тушение
312/2007	**Пюре картофельное** *(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)*	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
431/2003	**Чай с молоком** *(молоко, сахар, чай весовой черный)*	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
338/2015	**Яблоки свежие**	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,52	17,45	87,60	642,56	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
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
103/2007	**Суп картофельный с макаронными изделиями** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
160/2001	**Голубцы ленивые** *(говядина с/м, капуста свежая, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль)*	90	6,33	11,11	3,79	140,46	тушение
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	58,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,57	24,17	114,14	808,38	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
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
103/2007	**Суп картофельный с макаронными изделиями** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)*	250	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
160/2001	**Голубцы ленивые** *(говядина с/м, капуста свежая, крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль)*	100	7,03	12,34	4,22	156,01	тушение
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	75	0,63	1,31	4,91	34,01	варка
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
384/2003	**Компот из вишни свежемороженной с вит. С** *(вишня с/м, кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар)*	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,30	27,62	144,28	995,32	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/467/2015	**Пирожки печеные с картофелем и луком** *(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	5,00	4,46	33,61	194,60	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,54	9,46	67,21	400,60	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/467/2015	**Пирожки печеные с картофелем и луком** *(дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,69	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Заместитель директора по корпоративному питанию
А.С Писаренко
"20" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
28.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"___" _____ 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
552/1996	**Огурцы консервированные**	20			0,60	2,40	нет
173/2003	**Котлеты Студенческие** *(лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	90	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
205/2015	**Макароны отварные с овощами** *(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	150	5,14	6,58	32,26	209,43	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	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**40,89**	**28,05**	**104,07**	**748,69**	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Огурцы консервированные**	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
173/2003	**Котлеты Студенческие** *(лук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	100	34,77	22,89	27,78	353,70	запекание
517/2004	**Макароны отварные с овощами** *(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	180	6,17	7,90	38,71	251,32	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	**Апельсины свежие**	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**47,24**	**31,76**	**118,04**	**850,82**	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
17/2003	**Салат Бурячок** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	60	0,96	5,09	4,73	68,00	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	**Плов из говядины** *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	200	18,73	18,17	39,98	398,00	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**27,14**	**30,00**	**110,00**	**823,40**	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
17/2003	**Салат Бурячок** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)*	100	1,60	8,48	7,88	113,33	варка
88/2015	**Щи из свежей капусты с картофелем** *(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
265/2007	**Плов из говядины** *(говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	275	27,48	26,76	53,16	536,37	варка
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		**39,14**	**42,51**	**141,98**	**1 085,25**	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
479 спр	**Булочка Абрикосинка** *(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный*	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**14,22**	**17,50**	**72,36**	**501,00**	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
479 спр	**Булочка Абрикосинка** *(дрожжи сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный*	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		**16,42**	**22,16**	**103,48**	**680,58**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Я.А Боговид

Заведующий производством: М.В.Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"28" 10 2022 г.

Меню (О,АР)
31.10.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
" " 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	20	0,60		1,20	7,00	прогревание
178/2003	**Оладьи из печени по-кунцевски с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль)*	95	14,06	17,55	20,47	297,20	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**24,50**	**23,13**	**96,02**	**695,05**	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
178/2003	**Оладьи из печени по-кунцевски с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, печень говяжья с/м, соль)*	110	15,65	23,17	22,78	363,47	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**28,75**	**29,78**	**109,20**	**823,51**	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	60	0,19	3,07	5,16	49,51	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
289/2007	**Рагу из птицы** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		**21,92**	**19,67**	**83,24**	**612,97**	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
40/2003	**Салат витаминный с маслом растительным** *(капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)*	100	0,32	5,11	8,60	82,51	нет
96/2007	**Рассольник Ленинградский** *(картофель свежий, крупа рисовая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	250	1,80	5,34	14,18	112,14	варка
289/2007	**Рагу из птицы** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
387/2003	**Компот из клубники свежемороженной с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, клубника с/м, сахар)*	200	0,17	0,04	17,80	73,90	варка
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб пшеничный**	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		**34,64**	**26,59**	**107,70**	**811,28**	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с повидлом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
389/2015	**Сок в ассортименте**	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		**4,33**	**2,36**	**68,26**	**312,03**	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с повидлом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, повидло, сахар, соль, яичный порошок)*	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
389/2015	**Сок в ассортименте**	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		**8,92**	**5,96**	**110,64**	**534,00**	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: Н.С Сумарокова

Заведующий производством: М.В.Михайлова