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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"10" 01 2023 г.

Меню (О,АР)
16.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
Т.В.Михеева
"13" 01 2023 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
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		23,57	19,03	102,11	678,43	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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**	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:		29,47	23,63	120,39	815,43	
	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
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
44/528/199	**Птица, тушенная в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
314/2017	**Картофель жареный** *(картофель свежий, масло растительное, соль)*	150	4,35	15,85	35,43	302,21	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,28	45,34	116,79	1 064,65	
	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,*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
44/528/199	**Птица, тушенная в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
314/2017	**Картофель жареный** *(картофель свежий, масло растительное, соль)*	180	5,22	19,03	42,51	362,65	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,28	50,34	142,12	1 227,40	
	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: К.А Федорова

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
"10" 01 2023 г.

Меню (О,АР)
16.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
Т.В.Михеева
"13" 01 2023 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
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		23,57	19,03	102,11	678,43	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
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
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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**	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:		29,47	23,63	120,39	815,43	
	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
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь,*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
44/528/199	**Птица, тушенная в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
314/2017	**Картофель жареный** *(картофель свежий, масло растительное, соль)*	150	4,35	15,85	35,43	302,21	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,28	45,34	116,79	1 064,65	
	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,*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
44/528/199	**Птица, тушенная в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, цыплята бройлеры с/м)*	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
314/2017	**Картофель жареный** *(картофель свежий, масло растительное, соль)*	180	5,22	19,03	42,51	362,65	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
ГОСТ 31805-2018	**Хлеб ржаной**	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		46,28	50,34	142,12	1 227,40	
	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: К.А Федорова

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
"10" 01 2023 г.

Меню (О,АР)
18.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
Т.В.Михеева
"17" 01 2023 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
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	38,00	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	38,00	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)						
21/2001/1 ч.	**Салат из свеклы с солеными огурцами** *(масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,85	3,62	3,77	51,00	варка
104/2017	**Суп картофельный с мясными фрикадельками** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)*	250	6,22	11,91	16,41	197,84	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
ТИ 409/2009	**Компот из плодов свежемороженных с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		28,46	27,14	91,13	737,86	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
21/2001/1ч	**Салат из свеклы с солеными огурцами** *(масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,42	6,03	6,28	85,00	варка
104/2017	**Суп картофельный с мясными фрикадельками** *(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)*	250	6,22	11,91	16,41	197,84	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
ТИ 409/2009	**Компот из плодов свежемороженных с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)*	200	0,20	0,08	16,44	68,70	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:		40,99	34,20	113,36	947,67	
	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
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	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	выпекание
385/2007	**Молоко кипяченое**	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,30	11,69	60,00	398,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

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
"10" 01 2023 г.

Меню (О)
19.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
Т.В.Михеева
"18" 01 2023 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)						
452/2003	**Маринад овощной с томатом** *(кислота лимонная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)*	20	0,26	2,02	1,81	26,67	тушение
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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,37	19,53	84,56	596,32	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
452/2003	**Маринад овощной с томатом** *(кислота лимонная, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста)*	30	0,38	3,02	2,72	40,01	тушение
234/2015	**Биточки 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	229,00	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:		22,62	22,38	95,97	679,61	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
24/2003	**Салат Мазайка** *(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	60	0,86	5,15	5,57	72,15	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
288/2017	**Птица отварная к первому блюду** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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
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	56,05	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:		42,38	41,28	101,62	947,78	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
24/2003	**Салат Мазайка** *(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)*	100	1,43	8,58	9,29	120,22	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
288/2017	**Птица отварная к первому блюду** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
256/2007	**Говядина тушеная** *(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	175	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
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:		56,20	60,14	128,70	1 284,49	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/470	**Пирожки печеные с яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	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 порошок)*	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: К.А Федорова

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
"10" 01 2023 г.

Меню (О)
20.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
Т.В.Михеева
"19" 01 2023 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
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом *(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	12,32	15,50	7,24	218,40	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,67	22,49	75,25	606,25	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	Горошек зеленый консервированный	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
297/2007	Фрикадельки из птицы с маслом *(масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	13,72	20,44	8,10	272,00	варка
309/2015	Макаронные изделия отварные *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		28,73	28,46	86,98	722,04	
	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
241/2007	Говядина отварная *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
406/1ч	Сердце в соусе *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)*	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
305/2007	Рис с овощами *(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)*	150	3,57	12,85	35,23	271,27	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:		37,85	34,56	105,39	883,98	
	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
241/2007	Говядина отварная *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
406/1ч	Сердце в соусе *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)*	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
450/2003	Рис с овощами *(крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль, томатная паста)*	180	4,29	15,43	42,28	325,53	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:		49,60	43,66	132,29	1 113,73	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
284/2001	Булочка Российская *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	100	6,98	9,21	60,98	354,97	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		13,52	14,21	94,58	560,97	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
284/2001	Булочка Российская *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яичный порошок)*	275	10,47	14,45	91,47	538,18	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,01	19,45	125,07	744,18	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: М.В.Михайлова