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

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
"17" 01 2023 г.

Меню (О)
23.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
Т.В.Михеева
"20" 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)						
552/1996	**Огурцы консервированные**	20			0,60	2,40	нет
295/2015	**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
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	**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:		23,20	29,21	94,63	739,03	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Огурцы консервированные**	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
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	запекание
517/2004	**Макароны отварные с овощами** *(лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)*	180	6,17	7,90	36,71	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	**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:		27,27	36,47	107,42	871,12	
	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
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	**Птица отварная к первому блюду** *(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)*	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
230/2015	**Минтай жареный с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)*	100	2,52	17,63	3,85	218,96	запекание
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	150	3,70	4,86	38,89	214,10	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:		19,76	32,69	112,42	874,58	
	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
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох пущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	**Птица отварная к первому блюду** *(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)*	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
230/2015	**Минтай жареный с маслом** *(масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высший сорт, соль, филе минтая с/к с/м)*	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	180	4,44	5,83	46,67	256,91	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:		36,01	33,41	139,83	1 021,59	
	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
389/2015	**Сок в ассортименте**	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		6,04	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	395,76	выпекание
389/2015	**Сок в ассортименте**	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	5,10	101,49	485,76	

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
"17" 01 2023 г.

Меню (О,АР)
24.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
Т.В.Михеева
"23" 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)						
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
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:		15,48	21,49	75,49	576,39	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
259/2007	Жаркое по-домашнему из говядины *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	300	27,34	26,76	32,05	496,64	тушение
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:		43,40	41,21	78,84	865,19	
	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
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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
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
302/2015	Каша перловая рассыпчатая *(крупа перловая, масло сливочное, соль)*	150	4,35	7,30	30,85	206,25	варка
ТИ 409/2006	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,07	35,79	103,20	906,16	
	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
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
241/2007	Говядина отварная к первому блюду *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
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
302/2015	Каша перловая рассыпчатая *(крупа перловая, масло сливочное, соль)*	180	5,22	8,76	37,02	247,50	варка
ТИ 409/2006	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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		48,23	43,54	130,19	1 116,83	
	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
"17" 01 2023 г.

Меню (О,АР)
25.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
Т.В.Михеева
"24" 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
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)						
21/2003	**Салат Здоровье** (горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)	60	0,87	11,04	3,91	118,00	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
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
156/2021Пермь	**Овощи отварные** (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	2,65	1,40	1,72	30,47	варка
310/2007	**Картофель отварной** (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
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	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		30,52	47,93	110,76	997,10	
	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
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
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)	110	13,62	24,46	10,24	314,78	запекание
156/2021Пермь	**Овощи отварные** (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	4,24	2,24	2,75	48,75	варка
310/2007	**Картофель отварной** (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	2,02	3,29	16,33	103,18	варка
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	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		36,17	61,79	129,83	1 240,58	
	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
"17" 01 2023 г.

Меню (О,АР)
26.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
Т.В.Михеева
"25" 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
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
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:		22,16	23,72	92,82	679,85	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	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	22,76	363,47	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:		25,94	30,52	106,05	807,07	
	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
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
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
291/2007	**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
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:		28,83	29,27	116,04	822,21	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
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
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
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
291/2007	**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
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:		41,96	35,25	149,07	1 089,04	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/2007312/2001	**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
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,45	11,49	66,61	416,07	
	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
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	10,40	75,15	450,83	

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"
столовая СШ№38-2
(организация)
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
«27» 01 2023 г.

Меню (О,АР)
27.01.2023

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
Т.В.Михеева
«26» 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
347/2021	**Котлеты школьные** *(говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	90	15,53	12,80	12,49	229,21	запекание
495/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	50	0,42	0,67	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
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:		31,39	22,24	95,85	714,56	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревание
347/2021	**Котлеты школьные** *(говядина с/м, масло растительное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	100	17,25	14,22	13,88	254,69	запекание
495/2003	**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
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:		36,61	25,45	112,30	829,10	
	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
●	**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 окорока куриное с/м б/к)*	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
258/2007	**Говядина духовая** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	200	18,25	20,99	20,24	343,21	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:		29,09	33,89	81,31	756,63	
	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
●	**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 окорока куриное с/м б/к)*	10	2,70	1,05	0,03	21,22	варка
258/2007	**Говядина духовая** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, соль, томатная паста)*	250	24,45	24,26	23,00	324,00	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:		38,56	41,09	102,87	860,90	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/2007/465/2003	**Пирожки печеные с морковью и яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	100	6,19	4,16	45,48	244,70	выпекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		6,26	4,18	60,48	304,70	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
406/2007/465/2003	**Пирожки печеные с морковью и яблоками** *(дрожжи сухие, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)*	2/75	9,26	6,23	65,23	354,89	выпекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		9,33	6,25	80,23	414,89	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: М.В.Михайлова