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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"20" 11 2022 г.

Меню (О)
05.12.2022

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
295/2015	**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
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	0,05	1,95	12,00	прогревание
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
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)						
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 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** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	150	2,86	4,32	23,01	142,35	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:		21,08	24,91	107,27	770,02	
	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 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** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	175	4,63	15,15	19,53	255,48	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	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:		25,75	30,44	133,84	950,68	
	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	395,78	выпекание
389/2015	**Сок в ассортименте**	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	5,10	101,49	485,78	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: М.В.Михайло

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

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
"29" 11 2022 г.

Меню (О,АР)
06.12.2022

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
259/2007	**Жаркое по-домашнему из говядины** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	230	17,97	19,25	25,71	348,21	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:		34,03	31,70	72,50	716,76	
	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
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** *(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, филе окорока куриное с/м б/к)*	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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:		40,75	40,40	116,77	1 001,46	
	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
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** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
444/528/1996	**Птица, тушенная в соусе** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)*	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	**Каша гречневая рассыпчатая** *(крупа гречневая, масло сливочное, соль)*	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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:		52,48	51,22	143,85	1 254,16	
	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: КА Федорова

Заведующий производством: М.В.Михайло

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"09" 11 2022 г.

Меню (О,АР)
07.12.2022

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
223/2007	**Запеканка из творога с повидлом** *(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	150	21,10	14,50	38,70	369,36	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:		24,33	22,21	76,09	603,36	
	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 повидлом** *(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)*	200	29,89	20,54	47,20	492,76	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:		34,92	28,45	94,25	773,76	
	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
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
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	100	2,47	3,24	25,93	142,73	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
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:		46,76	39,55	136,01	1 001,87	
	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
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
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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	30,92	20,60	25,00	318,46	запекание
305/2007	**Рис припущенный** *(крупа рисовая, масло сливочное, соль)*	100	2,47	3,24	25,93	142,73	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
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	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		49,47	44,12	154,95	1 149,94	
	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
"29" 11 2022 г.

Меню (О, АР)
08.12.2022

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	0,80	4,00	22,00	кипячение
269/2007	**Биточки особые с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	95	15,11	19,64	11,88	267,70	запекание
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:		24,62	27,42	78,39	663,35	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
269/2007	**Биточки особые с маслом** *(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мясо б/к с/м, соль, хлеб пшеничный)*	110	16,62	25,10	13,26	349,50	запекание
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:		28,52	34,06	90,69	787,10	
	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 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
241/2007	**Говядина отварная** *(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
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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
	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:		41,16	33,87	95,91	862,47	
	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 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
241/2007	**Говядина отварная** *(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
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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
	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:		49,53	41,65	121,23	1 067,54	
	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	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00	
	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)*	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковиков

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федоров

Заведующий производством: М.В.Михайло

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"29" 11 2022 г.

Меню (О)
09.12.2022

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)						
552/1996	**Огурцы консервированные**	20			0,60	2,40	нет
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
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
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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		20,72	29,22	89,28	710,47	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Огурцы консервированные**	30	0,24	0,03	0,51	3,90	нет
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
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
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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		24,31	36,84	101,93	843,33	
	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
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
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	тушен
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	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:		44,86	47,21	114,69	1 075,08	
	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
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	варк
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	тушен
349/2015	**Компот из смеси сухофруктов с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, сухофрукты)*	200	0,44	0,02	26,78	107,10	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:		39,03	42,61	120,60	938,25	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с творогом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, творог, яичный порошок)*	100	12,45	6,52	43,15	282,42	выпек
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	вар
	Итого:		12,52	6,54	58,15	342,42	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/468/2015	**Ватрушка с творогом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, творог, яичный порошок)*	2/75	18,68	9,18	64,72	418,14	выпек
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	вар
	Итого:		18,75	9,19	79,72	478,13	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сорокови

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федо

Заведующий производством: М.В.Миха

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
сп. сш № 32-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"07" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
12.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"___" ___ 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
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
	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
	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
ф	**Поджарка из мяса птицы** *(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к или грудки)*	100	23,41	18,81	6,06	294,53	жаренье
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
	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
ф	**Поджарка из мяса птицы** *(лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к или грудки)*	125	23,41	18,81	6,06	294,53	жаренье
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
	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:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)
сп. ООО 38-1
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
04.12.2022 г.

Меню (О,АР)
13.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
В.Н.Молова
"___" _____ 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
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	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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,53	21,01	75,98	578,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	**Сыр**	30	6,96	8,85		108,00	нет
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
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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		44,45	40,07	101,59	922,92	
	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
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
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
347/2021	**Котлеты школьные с маслом** *(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	95	16,08	17,50	13,38	277,41	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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:		32,84	33,12	103,46	847,15	
	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
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
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
347/2021	**Котлеты школьные с маслом** *(говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, молоко, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)*	110	17,88	23,11	14,90	341,49	запекание
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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:		39,06	42,63	129,62	1 062,87	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с творогом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, творог, яичный порошок)*	100	12,45	6,52	43,15	282,42	выпекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		12,52	6,54	58,15	342,42	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/468/2015	**Ватрушка с творогом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, творог, яичный порошок)*	75	18,68	9,18	64,72	418,14	выпекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		18,75	9,19	79,72	478,13	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: Л.В Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

от. СШ №3-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"01" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
14.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
В.А. Комова
" " 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
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)						
21/2001/1ч	**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
342/2015	**Компот из свежих яблок с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, яблоки)*	200	0,10	0,10	17,43	71,65	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:		28,36	27,16	92,12	740,81	
	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
342/2015	**Компот из свежих яблок с вит. С** *(кислота аскорбиновая, кислота лимонная, сахар, яблоки)*	200	0,10	0,10	17,43	71,65	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:		40,89	34,22	114,35	950,62	
	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: Н.Н Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

сп. сш 38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
07 12 2022 г.

Меню (О)
15.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"" 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
	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	15,96	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:

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
"07" 12 2022 г.

Меню (О)
16.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У
"__" _____ 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
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)*	2/75	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:

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

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
"12" 12 2022 г.

Меню (О)
19.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"16" 12 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
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	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	**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 лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	150	2,86	4,32	23,01	142,35	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:		20,45	29,50	109,91	822,99	
	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 лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
239/2003	**Тефтели рыбные из минтая** *(лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, молоко, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)*	175	4,63	15,15	19,53	255,48	тушение
310/2015	**Картофель отварной** *(картофель свежий, масло сливочное, соль)*	180	3,43	5,18	27,62	170,82	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	16,86	85,80	нет
	Итого:		24,67	34,65	135,95	993,37	
	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	395,78	выпекание
389/2015	**Сок в ассортименте**	200			22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	5,10	101,49	485,78	

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
"12" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
20.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"19" 12 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	12,05	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:		18,48	21,49	75,49	576,39	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	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:		37,66	40,64	107,91	955,44	
	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	150	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	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	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,44	39,58	114,71	985,39	
	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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржаной	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		52,04	51,36	141,81	1 246,37	
	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
"12" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
21.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"20" 12 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
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)						
21/2003	**Салат Здоровье** *(горошек зеленый консервированный, масло растительное, морковь, свекла, соль)*	60	0,87	11,04	3,91	118,00	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
259/2007	**Жаркое по-домашнему из говядины** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	230	17,97	19,25	25,71	348,21	тушение
251/2001/1ч	**Компот из апельсинов с яблоками с вит. С** *(апельсины, кислота аскорбиновая, сахар, яблоки)*	200	0,15	0,07	17,09	70,45	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:		30,27	40,02	94,93	870,97	
	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
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
259/2007	**Жаркое по-домашнему из говядины** *(говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста)*	300	27,34	28,76	32,05	496,64	тушение
251/2001/1ч	**Компот из апельсинов с яблоками с вит. С** *(апельсины, кислота аскорбиновая, сахар, яблоки)*	200	0,15	0,07	17,09	70,45	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:		42,20	57,20	118,24	1 186,72	
	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)*	2/75	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: 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
"12" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
22.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"21" 12 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	прогревани
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
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:		20,32	21,37	76,79	585,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Горошек зеленый консервированный**	30	0,93	0,06	1,95	12,00	прогревани
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
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:		23,89	27,40	87,32	694,60	
	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	3,86	36,24	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	кипячени
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	150	5,51	4,51	26,44	168,45	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:		33,30	19,90	101,46	727,51	
	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
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	кипячени
288/2017	**Птица отварная** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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	тушени
309/2015	**Макаронные изделия отварные** *(макаронные изделия, масло сливочное, соль)*	180	6,61	5,41	31,73	202,14	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	2,66	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		43,02	25,22	128,54	923,38	
	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	выпекан
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	выпекан
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 Сороковико

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорс

Заведующий производством: М.В.Михай

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
"12" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
23.12.2022

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
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
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	60	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
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:		46,88	30,34	111,16	818,81	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогревание
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
455/2003	**Соус красный основной** *(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, томатная паста)*	75	0,83	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:		54,24	34,51	130,26	949,11	
	Обед для 1-4 классов (228.10)						
39/2007	**Салат Школьный** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	60	0,87	5,06	4,07	65,52	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
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
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
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:		29,54	32,54	97,59	805,49	
	Обед для 5-11 классов (245.89)						
39/2007	**Салат Школьный** *(горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)*	100	1,46	8,48	6,76	109,62	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
241/2007	**Говядина отварная** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
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
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:		41,58	45,08	129,13	1 066,10	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
406/2007/ 466/2003	**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/ 466/2003	**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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

столовая СШ№38-2
(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания
Н.А Ушакова
"19" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
26.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
В.Л.Ломова
"23" 12 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
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:		22,66	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
271/2015	**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
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	96,86	774,82	
	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	3,88	36,24	нет
102/2007	**Суп картофельный с бобовыми** *(горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)*	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	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:		29,29	21,13	91,24	696,68	
	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
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	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:		42,40	27,30	114,85	886,15	
	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"

столовая СШ№38-2 (организация)

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
_____ Н.А Ушакова
"19" 12 2022 г.

Меню (О,АР)

27.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У№38-2
_____ В.Л.Ломова
"26" 12 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
181/2007	**Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным** *(крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)*	210	6,11	10,72	32,36	251,00	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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		19,53	21,01	75,96	578,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
15/2007	**Сыр**	30	6,96	8,85		108,00	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	тушение
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
	Хлеб ржаной	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,42	37,57	71,43	710,55	
	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
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
268/2017	**Птица отварная к первому блюду** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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
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:		29,79	28,76	113,84	835,32	
	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
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
268/2017	**Птица отварная к первому блюду** *(лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)*	10	3,11	0,25	0,09	15,03	варка
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
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:		37,43	36,15	144,64	1 055,76	
	Полдник для 1-4 классов (49.78)						
410/2007	**Ватрушка с творогом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, творог, яичный порошок)*	100	12,45	6,52	43,15	282,42	выпекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		12,52	6,54	58,15	342,42	
	Полдник для 5-11 классов (49.78)						
410/468/2015	**Ватрушка с творогом** *(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, творог, яичный порошок)*	2/75	18,68	9,18	64,72	418,14	выпекание
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		18,75	9,19	79,72	478,13	

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
"19" 12 2022 г.

Меню (О,АР)
28.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
"27" 12 202

ГМО и БАД не использ

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Осно... теплл
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
3/2007	**Бутерброд с сыром**						
	(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	не
223/2007	**Запеканка из творога с повидлом**						
	(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	150	21,10	14,56	38,70	369,36	запек
376/2015	**Чай с сахаром**						
	(сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	вар
338/2015	**Мандарины свежие**	100	0,80	0,20	7,50	38,00	не
	Итого:		27,72	24,14	76,66	637,95	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
3/2007	**Бутерброд с сыром**						
	(масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	1/50	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
223/2007	**Запеканка из творога с повидлом**						
	(крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	29,89	20,54	47,20	492,76	запека
376/2015	**Чай с сахаром**						
	(сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	вари
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:		38,31	30,38	94,82	808,35	
	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	варк
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	варк
Ф	**Сметана к первому блюду**	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячен
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду**						
	(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
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	запекан
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	5,95	15,87	130,50	варка
348/2007	**Компот из кураги с вит. С 6 мг**						
	(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:		31,17	37,84	115,51	940,41	
	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
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	кипячени
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду**						
	(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
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	запекани
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:		35,96	48,09	138,23	1 164,04	
	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.Михайло

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

столовая СШ№38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела общественного питания

Н.А Ушакова

«19» 12 2022 г.

Меню (О)

29.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2

В.Л.Ломова

«23» 12 2022 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, кал	Основной теплово
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
552/1996	**Огурцы консервированные**	20			0,60	2,40	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:		19,11	17,51	83,35	572,05	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Огурцы консервированные**	30	0,24	0,03	0,51	3,90	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	93,76	670,50	
	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
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
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
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
251/2001/1ч	**Компот из апельсинов с яблоками с вит. С** *(апельсины, кислота аскорбиновая, сахар, яблоки)*	200	0,15	0,07	17,09	70,45	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:		40,57	28,60	96,01	812,89	
	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
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
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
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
251/2001/1ч	**Компот из апельсинов с яблоками с вит. С** *(апельсины, кислота аскорбиновая, сахар, яблоки)*	200	0,15	0,07	17,09	70,45	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:		48,51	34,40	121,85	1 000,93	
	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	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,36	600,00	
	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)*	2/75	10,62	17,16	93,68	573,56	выпекание
386/2007	**Йогурт фруктовый**	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,16	127,48	779,56	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В.В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: М.В.Михайлов

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А Ушакова
«19» 12 2022 г.

Меню (О,АР)
30.12.2022

Согласовано:
Директор МБО(А)У №38-2
В.Л.Ломова
«29» 12 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 теплов
	Завтрак для 1-4 классов (152.05)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	20	0,70	0,30	4,00	22,00	кипячени
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
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		22,53	17,26	91,07	590,40	
	Завтрак для 5-11 классов (223.97)						
522/1999	**Кукуруза консервированная**	30	1,05	0,45	6,00	33,00	прогреван
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
376/2015	**Чай с сахаром** *(сахар, чай весовой черный)*	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	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:		33,93	20,46	111,58	773,78	
	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
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
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	варка
362 ЕСТН 2021г	**Жаркое из сердца 200** *(картофель свежий, лук репчатый, морковь, сердце говяжье с/м, соль)*	200	15,40	2,60	14,50	144,00	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:		25,87	21,99	72,75	597,56	
	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
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
241/2007	**Говядина отварная к первому блюду** *(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)*	10	3,02	2,59	0,06	35,61	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
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:		32,91	30,53	94,63	790,38	
	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
355/2015	**Кисель из кураги** *(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:		4,87	2,34	74,96	359,85	
	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
355/2015	**Кисель из кураги** *(кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)*	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
	Итого:		6,86	3,48	98,56	472,45	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: В В Сороковикова

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: К.А Федорова

Заведующий производством: М.В.Михайлова