

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
01.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ(ОУ) №38-2
В.Л. Дюмова



31. августа 2023 г.

№ заявки по сборному заказу	Наименование и краткая характеристика блюда	Масса блюда	Мясо	Масло	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной технологический процесс
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
173/2003	Котлеты Студенческие (пук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	90	30,92	20,69	25,00	318,46	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	выпечка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,95	4,32	23,01	142,35	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,13	29,82	86,01	693,11	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
173/2003	Котлеты Студенческие (пук репчатый, масло растительное, мясо б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный)	100	34,35	22,89	27,78	353,84	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	выпечка
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай листовый черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		43,38	37,18	102,27	617,86	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
45/2037	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
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	156,00	варка
283/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорок куриный с/м, сметана)	95	26,70	23,45	0,24	319,35	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,80	33,55	103,12	691,54	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
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
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, пук репчатый, масло растительное, морковь, мясо б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	156,00	варка
283/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорок куриный с/м, сметана)	110	29,69	29,72	0,30	358,08	запекание
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,01	5,41	31,73	202,14	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,97	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		52,82	42,85	125,71	1 096,25	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье						
338/2015	Яблоки свежие	50	3,80	5,00	33,00	230,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			5,00	9,20	81,05	344,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье						
338/2015	Яблоки свежие	100	7,60	10,00	66,00	461,00	нет
Ф	Сок в ассортименте	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			8,60	10,20	94,05	574,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сод.
Михайлова

В.В. Сорокин

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (О,АР)

04.09.2023



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Масло	Жир	Углевод	Энерг. ценность, ккал
Завтрак для 1-4 классов (160,26)						
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	13,28	16,33	9,81	223,30
Ф	Масло сливочное	3	0,03	4,13	0,04	37,40
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,81	4,51	26,44	188,45
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	6,07	0,02	15,00	80,00
338/2015	Яблоки свежие	90	0,20	0,20	5,85	23,50
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,80
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90
	Итого:		22,88	25,84	76,85	626,09
Завтрак для 5-11 классов (236,06)						
163/2003	Котлеты "Здоровье" (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яичный порошок)	180	14,75	18,15	8,46	248,11
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,79	202,14
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	80,00
338/2015	Яблоки свежие	90	0,20	0,20	5,85	23,50
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90
	Итого:		26,71	32,78	86,86	748,45
Обед для 1-4 классов (240,42)						
48/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,85	3,88	89,24
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	6,49	6,27	16,83	148,25
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе курицы куриное с/м б/к)	200	14,77	13,45	15,94	228,77
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	26,46	116,77
ГОСТ 31805-2015	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75
	Хлеб ржано-пшеничный	28	1,43	0,32	6,42	42,90
	Итого:		26,25	19,80	84,97	695,46
Обед для 5-11 классов (259,17)						
48/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40
182/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок пшеничный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	280	6,49	6,27	16,83	148,25
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе курицы куриное с/м б/к)	278	24,75	14,76	21,01	315,93
350/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой (крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)	200	0,21	0,08	26,46	116,77
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,67	28,08	141,00
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,95	0,63	16,83	85,90
	Итого:		41,38	25,67	119,58	864,95
Полдник для 1-4 классов (52,47)						
406/171/2015	Пирожки печеные с вишней (вишня с/м, бразжи сухие, крупа манная, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	3,41	1,80	32,13	166,84
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50
Ф	Йогурт	200	6,59	3,00	6,78	86,00
	Итого:		10,42	4,73	44,96	286,34
Полдник для 5-11 классов (52,47)						
406/171/2015	Пирожки печеные с вишней (вишня с/м, бразжи сухие, крупа манная, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,55	2,17	42,84	209,12
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	6,78	86,00
	Итого:		11,56	5,27	55,67	316,62

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Бухгалтер специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочков
К.А. Федорова
М.В. Михайлов

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (О,А,Р)
05.09.2023

Согласовано:
Директор ИБС(О) №38-2

В.Л.Томова

2023 г.

№ блюда по справочнику	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод.	Энерг. ценность в ккал	Основной типовой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
18/2007	Сыр						
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	20	4,84	5,90		72,00	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	210	7,51	11,72	37,05	285,00	варка
847/2011	Мандарины свежие	280	4,08	3,54	12,58	98,85	варка
0	Печенье	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	90	3,80	8,00	32,00	230,80	нет
	Итого:	38	2,37	0,93	14,48	70,50	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	30	5,96	8,85		108,00	нет
382/2015	Какао с молоком (какао порошок, молоко, сахар)	240	7,35	13,07	39,31	289,32	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	4,08	3,54	12,58	98,85	варка
0	Печенье	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	100	7,80	18,00	66,00	481,00	нет
	Итого:	2/20	3,80	0,40	18,32	94,00	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
43/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,05	3,71	5,58	59,70	нет
0	Сметана к первому блюду	280	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м 6/4)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	95	14,81	15,68	12,88	265,20	выпечка
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	150	3,58	4,77	99,30	214,50	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	290	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	30	1,43	0,32	3,42	42,80	нет
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, соль)						
82/2015	Борщ с капустой и картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	1,75	6,18	9,25	99,50	нет
0	Сметана к первому блюду	280	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м 6/4)	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2015	Биточки мясные с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, хлеб пшеничный)	10	1,87	1,61		22,00	варка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	110	16,50	22,20	14,32	326,00	выпечка
348/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	180	4,90	5,72	47,18	257,40	варка
ГОСТ 31808-2018	Хлеб пшеничный	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	3/20	2,88	0,80	18,83	88,80	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 опр	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	34,73	43,02	184,94		1 188,26	
644/1ч	Молоко кипяченое	100	8,42	12,50	62,78	394,00	выпечка
	Итого:	200	8,12	8,75	39,92	128,80	выпечка
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 опр	Булочка Абрикосинка (борожки сухие, курага, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)	180	10,62	17,18	93,88	579,58	выпечка
644/1ч	Молоко кипяченое	200	8,12	8,75	39,92	128,80	выпечка
	Итого:	200	16,74	23,93	183,80	708,38	нет

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорогознова
К.А. Федорова
М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (О,АР)
08.09.2023

Согласовано:
Директор школы №38-2
В.Л. Ломова
2023 г.

№ блюда по общему меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО и БАД не выявлено				Основной технолог
			Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность ккал	
Завтрак для 1-4 классов (150.26)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	140	2,36	7,49	14,00	138,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200	32,05	23,08	45,55	517,95	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	80	0,45	0,16	4,05	21,50	нет
	Итого:	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)						
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным (крупа манная, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	140	2,36	7,49	14,00	138,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	200	49,16	30,56	56,21	721,50	запекание
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай в пакетиках черный)	80	0,45	0,16	4,05	21,50	нет
	Итого:	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
Обед для 1-4 классов (240.42)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	60	1,01	2,51	4,97	46,74	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,00	11,88	107,25	варка
241/2007	Сметана к первому блюду						
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,80	выпекание
283/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, скорлупа куриная с/м, сметана)	10	2,00	0,98		16,80	варка
8/2021(Пор)	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	85	28,70	23,45	0,24	318,35	запекание
14/408/200	Компот из плодов свежемороженых (кусочки лимона, сахар, смесь компотная с/м)	180	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
СТ 31805-3	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	5,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (259.17)							
53/2007	Салат из свеклы с зеленым горошком (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,06	4,18	8,29	77,90	варка
98/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	250	2,02	5,00	11,88	107,25	варка
241/2007	Сметана к первому блюду						
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	0,25	1,00	0,45	11,80	выпекание
283/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, скорлупа куриная с/м, сметана)	10	2,00	0,98		16,80	варка
8/2021(Пор)	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	110	28,89	28,72	0,30	388,05	запекание
14/408/200	Компот из плодов свежемороженых (кусочки лимона, сахар, смесь компотная с/м)	180	9,50	5,05	5,16	108,60	варка
СТ 31805-3	Хлеб пшеничный	200	1,00		31,76	170,00	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	230	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
418/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	53,77	47,32	104,77		1108,46	
338/2015	Яблоки свежие	75	4,46	2,08	44,12	282,00	выпекание
388/2007	Кефир	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
418/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	10,48	9,53	87,77		362,60	
338/2015	Яблоки свежие	100	4,93	2,30	45,89	222,00	выпекание
388/2007	Кефир	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Итого:	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:	10,33	8,98	59,51		353,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокина
К.А. Федорова
М.В. Михайлова

С.В. Сорокина

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (О)
07.08.2023

Составлено:
Директор ИБС(О)У №38-2
В.Д. Ломова

2023 г.

№ блюда по порядку	Наименование и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД в составе					Основная температура
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность в ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры						
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)	20	0,22	0,04	0,76	4,8	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	100	11,71	11,04	14,40	310,00	запарено
Ф	Йогурт	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
947/2011	Мандарины свежие	200	5,38	3,00	8,78	88,00	нет
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (238.06)							
70/2007	Помидоры						
234/2018	Котлеты рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/к, хлеб пшеничный)	30	0,33	0,06	1,14	7,2	нет
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	110	10,00	12,45	15,98	258,00	запарено
338/2018	Мандарины свежие	100	3,68	5,76	24,53	184,70	варка
Ф	Йогурт	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	200	8,85	3,00	6,78	88,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	3,80	0,40	18,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	80	0,22	3,07	5,33	60,37	нет
99/2007	Суп из овощей (сорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Сметана к первому блюду						
	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/к б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,00	жарение
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/к, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	29,80	23,07	3,84	310,50	тушение
304/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/к, кислота лимонная, сахар)	180	5,51	4,81	26,44	168,45	варка
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	200			14,97	58,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 5-11 классов (259.17)							
48/2007	Салат из белокочанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	100	0,37	5,12	8,89	83,95	нет
99/2007	Суп из овощей (сорошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Сметана к первому блюду						
	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/к б/к)	10	0,25	1,00	0,45	11,00	жарение
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/к, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	10	1,87	1,61		22,00	варка
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	100/75	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
304/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/к, кислота лимонная, сахар)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	200			14,97	58,05	варка
	Хлеб ржано-пшеничный	230	4,74	0,97	28,98	141,00	нет
	Итого:	220	2,86	0,32	16,83	85,80	нет
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/2007	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки с/к, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	Сок в ассортименте						
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/408/2015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки с/к, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	5,40	41,55	244,53	выпекание
Ф	Сок в ассортименте						
	Итого:	200	1,00		22,40	90,00	нет
			8,89	5,40	63,85	334,83	

Приятного аппетита!

Исполнитель:

Будущий специалист отдела бухгалтерии:

Заказующий производитель:

С.В. Серодовикова

С.В. Серодовикова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания
 Н.А. Ушакова
 30.09.2023 г.

Меню (О,А,Р)
 08.09.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ №38-2
 В.Л. Ломова
 07.09.2023 г.



№ блюда по порядку	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал/100г	Основано в тепловых
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
18/2007	Сыр						
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	20	4,64	5,90		72,00	нет
		180	0,12	2,43	19,50	86,58	выпеченные
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2015	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(ягода лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,80	нет
	Итого:		4,96	8,42	63,26	348,25	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
18/2007	Сыр						
	Блинчики жареные с повидлом <i>(блинчики без начинки замор, масло растительное, повидло)</i>	30	0,96	0,85		108,00	нет
		230	0,12	3,23	19,50	103,77	выпеченные
376/2015	Чай с сахаром <i>(сахар, чай весомой черной)</i>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2015	Клубника быстрозамороженная с сиропом <i>(ягода лимонная, клубника с/м, сахар)</i>	100	0,13	0,07	28,86	116,87	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,95	нет
	Итого:		7,28	12,17	63,26	366,44	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(сорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	80	0,84	6,02	4,27	79,06	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	280	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашенные
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	150	23,41	6,20	8,18	172,94	тушение
362/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	8,60	0,09	38,84	249,75	варка
348/2016	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	46	0,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,80	нет
	Итого:		43,95	28,14	189,39	826,76	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной <i>(сорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)</i>	100	1,40	10,04	7,26	125,10	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)</i>	260	1,77	4,95	7,90	89,75	варка
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашенные
241/2007	Говядина отварная <i>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</i>	10	2,00	0,98		16,80	варка
406/14	Сердце в соусе <i>(лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)</i>	178	31,26	8,26	9,45	219,64	тушение
362/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	186	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
348/2016	Компот из апельсинов <i>(апельсины, кислота лимонная, сахар)</i>	200	0,18	0,04	16,60	68,50	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/29	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	65,80	нет
	Итого:		54,80	33,88	133,88	1 020,99	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)</i>	100	3,08	2,28	47,20	225,28	выпеченные
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,90	выпеченные
	Итого:		8,78	7,28	56,80	333,28	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/015	Пирожки печеные с яблоками <i>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, лимонный порошок)</i>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпеченные
385/2007	Молоко кипяченое	300	5,80	5,00	9,60	107,90	выпеченные
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,86	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:
 Ведущий специалист отдела бухгалтерии:
 Заведующий производством:

В.В. Сарокозиков
 К.А. Федорова
 М.В. Михайлова

Утверждено:
 Начальник отдела
 общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
 11.09.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ №38-2
 В.Л. Дюмина



2023 г.

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод	Энерг. ценность, ккал	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	95	13,21	25,39	13,35	339,00	запеканка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	160	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,11	30,93	94,61	744,40	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным <i>(масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)</i>	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запеканка
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая <i>(крупа рисовая, масло сливочное, соль)</i>	160	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
378/2015	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,15	39,96	109,41	863,80	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мозаика <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	80	0,86	5,16	5,57	72,15	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	150	14,83	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	150	2,85	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,88	22,94	127,70	841,10	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозаика <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками <i>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говядина б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)</i>	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами <i>(кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/к с/м)</i>	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	Картофель отварной <i>(картофель свежий, масло сливочное, соль)</i>	180	3,43	5,16	27,62	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <i>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</i>	200	0,68	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805-2016	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,30	30,23	163,66	1 048,29	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,46	2,96	44,12	222,00	выпекание
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Йогурт	200	5,39	12,00	32,48	262,00	нет
	Итого:		10,05	15,16	82,23	507,50	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом <i>(дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,33	2,36	45,86	222,03	выпекание
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
	Йогурт	200	5,39	12,00	32,48	262,00	нет
	Итого:		9,92	14,56	83,97	507,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Сорул
 В.В. Сороковиков
 КА Федоров
 М.В. Михайлов

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

2023 г.

Меню (О,АР)
12.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ №38-2
В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	0,42	16,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупя манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
847/2011	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		17,26	23,34	74,71	583,14	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	160	5,75	0,42	16,46	170,59	нет
230/2007	Туляш из говядины (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	21,83	22,18	4,34	304,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупя гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,57	282,50	варка
379/2016	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	10,95	80,85	варка
338/2016	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,36	нет
	Итого:		44,02	42,28	97,26	960,69	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	80	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/628/1998	Птица, тушенная в соусе (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	160	20,60	21,30	4,20	291,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
360/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,80	нет
	Итого:		35,95	36,99	94,28	862,18	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
46/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,39	3,25	6,47	60,40	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, пшеничный лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	260	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
444/628/1998	Птица, тушенная в соусе (пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	175	27,30	27,98	4,20	377,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
360/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	230	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	220	2,88	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		45,88	45,23	117,81	1084,19	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,84	40,92	222,00	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,73	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		12,42	10,57	50,84	348,60	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/467/2016	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	275	7,50	6,89	50,40	291,90	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,73	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		13,62	13,62	60,32	418,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сороковикова
К.А. Федорова
М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
13.09.2023

31 2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГМО в БАД не используются				Основн. й теплотов.
			Белки	Жиры	Углевод.	Энерг. ценност. в ккал	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
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
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		32,58	28,25	82,94	714,26	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	200	41,12	28,04	69,06	698,10	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,95	23,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	20	1,80	0,20	9,85	47,00	нет
	Итого:		45,61	36,95	114,46	966,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,81	4,96	55,68	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,40	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говядина б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	90	30,92	20,80	25,00	318,46	запекание
Ф	Масло сливочное	5	0,03	4,13	0,04	37,40	кипячение
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,68	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржан-пшеничный	2720	2,85	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		53,51	40,50	105,22	920,80	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,28	62,80	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох лущенный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,20	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие (лук репчатый, масло растительное, говядина б/к с/м, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	100	34,35	22,89	27,78	363,84	запекание
Ф	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,08	74,80	кипячение
158/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	180	8,93	5,05	6,18	109,68	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2730	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Итого:		81,10	80,47	126,72	1137,68	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,25	9,10	59,45	342,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,06	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		9,05	18,10	92,45	572,56	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Собор
В.В. Сорокинова
К.А. Федорова
М.В. Михайлов

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

Меню (О,АР)

14.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Д.Томова

2023 г.

№ блюда по справочнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод. ср.	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр	20	4,94	5,90		72,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	180	2,16	4,95	18,65	119,98	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	300/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		6,43	11,26	68,93	411,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	230	2,16	5,75	18,65	127,17	выпекание
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2016	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,47	15,17	73,14	476,19	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
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 к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,85	23,91	116,63	794,37	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
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 к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорка куриное с/м б/к)	275	26,68	19,07	54,74	500,88	варка
348/2007	Компот из кураги (кислота лимонная, курага, сахар)	200	1,04	0,06	30,17	126,25	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,80	нет
	Итого:		40,77	27,45	150,55	1 054,08	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	226,20	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/2016	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	6,97	3,42	70,60	337,80	выпекание
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Б.В.Сорокинова

К.А.Федорова

М.В.Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О)
16.09.2023

31.08.2023 г.



№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	Энергетическая ценность, ккал	Основной и тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,22	0,04	0,76	4,90	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м; хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,35	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
	Йогурт	200	5,39	12,09	32,46	252,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,60	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		23,99	31,83	53,97	765,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,46	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,69	5,76	24,53	164,70	варка
	Йогурт	200	5,39	12,09	32,46	252,00	нет
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,50	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,66	31,10	105,90	821,30	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
87/2015	Винегрет овощной (сорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
98/2007	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	кислечение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, 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
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		41,53	43,81	112,33	1 013,76	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
87/2015	Винегрет овощной (сорошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
98/2007	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	кислечение
288/2017	Птица отварная к первому блюду (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/75	31,72	36,75	3,82	472,23	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	48,37	292,50	варка
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,89	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,47	62,53	136,61	1 347,23	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/4512 015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,40	4,51	29,64	175,69	запекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай верховой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		4,67	4,73	50,29	260,19	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,49	33,01	210,07	запекание
338/2015	Яблоки свежие	30	0,20	0,20	5,65	23,50	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай верховой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		5,18	6,71	53,66	293,57	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина
К.А. Федорова
М.В. Михайлов

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймър"

столовая СШ №38-2
(структурное подразделение)Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

И.А. Сбитнева

Меню (О)

25.09.2023

20 09

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

22 09 2023 г.

№ блюда по сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД на использованот	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой 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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		21,56	31,03	98,66	765,90	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорочка куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	257,40	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай вёсовой 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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		25,60	36,08	113,48	885,30	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	60	0,88	5,15	5,57	72,15	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говяжья б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	150	14,63	7,43	5,70	157,50	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	150	2,86	4,32	23,01	142,35	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,46	21,74	105,76	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,68	22,94	127,70	841,10	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мозайка (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	100	1,43	8,68	9,29	120,22	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, говяжья б/к с/м, соль, томатная паста, яичный порошок)	250	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтай с/к с/м)	200	19,50	9,90	7,60	210,00	тушение
310/2015	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,62	170,82	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное 70-80г	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	16,83	85,80	нет
	Итого:		42,30	30,23	153,58	1 048,29	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,88	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,48	428,03	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	5,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова
М.В. Михайлова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию

А.С. Писаренко

Меню (О,А,Р)

26.09.2023

2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(О)У №38-2

В.Л. Ломова

2023

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал/л	Основной ингредиент
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
16/2007	Сыр						
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупка манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	20	4,04	5,90		72,00	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	210	6,11	10,72	32,38	261,00	варка
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,05	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,80	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,37	0,39	14,49	70,50	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
16/2007	Сыр						
258/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	30	6,96	8,85		108,00	нет
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	280	24,45	24,26	23,00	324,00	тушение
338/2015	Мандарины свежие	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Итого:	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Обед для 1-4 классов (240.42)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огуры)	80	1,05	3,71	5,55	58,70	нет
36/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль)	280	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,86		16,80	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	150	20,60	21,30	4,28	291,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,81	28,44	168,45	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	18,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		40,41	36,71	69,19	687,65	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
42/2015	Салат картофельный с сол. огурцами, зел. горошком (горошек зеленый консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, огуры)	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)	250	1,83	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,86		16,80	варка
444/528/1996	Птица, тушенная в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	175	27,30	27,90	4,20	377,00	тушение
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
350/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	18,55	97,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	25,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,83	15,83	85,80	нет
	Итого:		47,32	48,16	120,69	1 123,26	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	100	6,30	3,64	49,92	222,00	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,00	кипячение
	Итого:		12,42	10,39	59,84	348,00	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/467/2015	Пирожки печеные с картофелем и луком (пирожки сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар)	2/75	7,90	6,69	50,40	291,98	выпекание
644/14	Молоко кипяченое	200	6,12	6,76	9,92	126,60	кипячение
	Итого:		13,82	13,44	60,32	418,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
технического питания

Н.А. Сбитнива

Меню (О,АР)

27.09.2023

2023 г.

Согласовано:
Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
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
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	11,3	47	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		32,58	28,25	82,94	714,26	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	260	41,12	28,04	69,08	698,10	запекание
338/2015	Яблоки свежие	100	0,4	0,4	11,3	47	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		43,61	35,75	104,60	919,60	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	60	0,84	3,61	4,96	55,68	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох луцкский сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	95	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/202	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	7,84	4,21	5,15	91,41	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,98	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,85	34,63	109,61	894,91	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
52/2007	Салат из свеклы отварной (масло растительное, свекла, соль)	100	1,41	6,01	8,26	92,80	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (горох луцкский сухой, картофель свежий, пшено, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,95	15,85	354,35	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/202	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	60	9,53	5,05	5,18	109,69	варка
398/2003	Компот из черной смородины свежемороженой (кислота лимонная, сахар, смородина с/м)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,65	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		37,97	43,69	131,87	1108,66	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (орожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	Итого:		8,58	12,66	85,65	488,65	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (орожки сухие, курава, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
342/2015	Компот из свежих яблок (кислота лимонная, сахар, яблоки)	200	0,16	0,16	22,89	94,65	варка
	Итого:		10,78	17,32	116,77	668,23	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соколов

К.А. Федоров

М.В. Михайлов

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
А.С. Писаренко

20.09 2023 г.

Меню (О,А,Р,АЦ)
28.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ (АУ) №38-2
В.Л. Ломова

28.09 2023 г.

№ блюда по сборному рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белок	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	20	4,04	5,90		72,00	нет
		180	2,16	4,95	16,85	119,96	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		9,16	11,42	73,14	433,69	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр						
Ф	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло растительное, молоко сгущенное)	30	6,96	6,65		108,00	нет
		230	2,16	5,75	19,86	127,17	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,86	116,67	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,16	0,48	12,63	64,35	нет
	Итого:		11,47	16,17	73,14	476,19	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
88/2016	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	89,76	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпекание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		27,70	23,91	114,22	802,77	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет
88/2016	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	0,26	1,00	0,45	11,90	выпекание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
291/2007	Плов из птицы (крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	26,88	19,07	34,74	500,88	варка
356/2016	Кисель из кураги (кислота лимонная, крахмал картофельный, курага, сахар)	200	0,89	0,06	27,76	134,65	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	29,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,83	86,80	нет
	Итого:		46,82	27,45	146,14	1 052,48	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,88	2,26	47,20	226,20	выпекание
389/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		9,76	8,66	55,20	343,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/2 015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высший сорт, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	78,80	337,60	выпекание
389/2007	Кефир	200	5,80	6,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		11,77	9,82	78,80	455,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В. Сорокина
К.А. Федорова
М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания
Н.А. Сбитнева
20 09 2023 г.

Меню (О)
29.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ №38-2
В.Л. Ломова
28 09 2023 г.

№ блюда по Оборудованию Ресторан	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основно е тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры свежие	20	0,22	0,04	0,76	4,60	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	100	11,06	14,24	13,36	226,20	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	187,25	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	Апельсины свежие	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		16,73	19,85	76,71	665,15	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры свежие	30	0,33	0,06	1,14	7,20	нет
234/2015	Биточки рыбные из минтая с маслом (масло растительное, масло сливочное, соль, филе минтая с/к с/м, хлеб пшеничный)	110	13,00	12,48	15,98	229,00	запекание
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,68	5,76	24,53	184,70	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	Апельсины свежие	100	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,90	0,40	10,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		22,62	19,12	68,84	621,30	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, пшеничный 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	выпечка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	160	22,80	23,07	3,84	910,50	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,60	6,09	38,54	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		42,37	43,65	121,20	1 089,11	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
67/2015	Винегрет овощной (горошек зелёный консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,69	125,10	варка
96/2007	Рассольник Ленинградский (картофель свежий, капуста пекинская, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)	280	2,02	8,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	выпечка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,81		22,00	варка
256/2007	Говядина тушеная (говядина с/м, пшеничный лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	100/76	31,72	36,75	3,82	472,29	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,92	7,81	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,16	63,10	147,48	1 427,76	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,91	6,48	33,01	210,07	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,91	6,48	55,41	300,07	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/4061 12015	Пирожки печеные с капустой и луком (пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/76	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,50	5,40	63,95	334,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорокикова
К.А. Федорова
М.В. Михайлова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаранко
2023 г.

Меню (О,А,Р)
18.09.2023

Согласовано:
Директор МБОУ №38-2

В.И. Ломова

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Способной тепловой процесс	ГМО и БАД не используются	
Завтрак для 1-4 классов (160.26)									
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе скорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	15,55	16,92	12,53	265,61	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		25,13	22,30	62,53	631,86			
Завтрак для 5-11 классов (236.06)									
347/2021	Котлеты школьные с маслом (говядина с/м, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	17,99	22,47	13,96	329,49	запекание		
309/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	6,61	5,41	31,73	202,14	варка		
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай в/свой черный)	200/15	0,07	0,02	16,00	60,00	варка		
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,21	28,82	94,08	732,03			
Обед для 1-4 классов (240.42)									
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	50	0,79	1,95	3,88	35,24	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	146,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,55	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		28,70	19,51	93,53	691,56			
Обед для 5-11 классов (259.17)									
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	8,47	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	146,25	варка		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
289/2007	Рагу из птицы (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м б/к)	275	24,75	14,79	21,31	316,93	тушение		
349/2015	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,65	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,85	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,81	25,68	117,14	881,03			
Полдник для 1-4 классов (52.47)									
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет		
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет		
Ф	Йогурт	200	6,56	3,00	8,78	88,00	нет		
	Итого:		9,56	12,10	65,61	514,00			
Полдник для 5-11 классов (52.47)									
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет		
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,65	23,50	нет		
Ф	Йогурт	200	6,55	3,00	8,78	88,00	нет		
	Итого:		13,44	30,10	102,54	744,50			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сорочиков
КА. Федорова
М.В. Михайлов

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

13.09.2023 г.

Меню (О,АР)
19.09.2023

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.В. Додонова

13.09.2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход Блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основано в тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
3/2007	Бутерброд с сыром	1/80	5,75	9,42	16,6	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	210	5,97	12,06	33,59	267,34	варка
382/2016	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	88,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		21,83	34,54	110,59	847,98	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
3/2007	Бутерброд с сыром	1/50	5,75	9,42	15,8	170,59	нет
327/2003	Каша молочная Дружба с маслом сливочным <i>(крупа пшеница, крупа рисовая, масло сливочное, молоко, сахар, соль)</i>	240	6,86	12,92	38,86	296,65	варка
382/2016	Какао с молоком <i>(какао порошок, молоко, сахар)</i>	200	4,08	3,54	12,59	98,65	варка
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
ГОСТ 31804-2019	Хлеб ржаной	20	3,80	0,40	19,32	84,00	нет
	Итого:		26,53	44,10	148,63	1 107,79	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, соль)</i>	60	0,86	5,16	5,57	72,15	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	250	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/л)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	165	12,78	17,31	18,87	261,76	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	150	8,80	6,09	38,64	243,75	варка
359/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		31,34	36,93	132,88	1 000,73	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
24/2003	Салат Мазайка <i>(картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, свирцы консервированные, соль)</i>	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
82/2015	Борщ с капустой и картофелем <i>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)</i>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашение
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/л)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <i>(говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</i>	195	16,81	21,86	23,24	357,27	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <i>(крупа гречневая, масло сливочное, соль)</i>	180	10,92	7,31	46,37	292,50	варка
359/2017	Кисель из черной смородины свежемороженой <i>(крахмал картофельный, сахар, смородина с/м)</i>	200	0,21	0,08	28,46	116,77	варка
ГОСТ 31805-2019	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,57	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		40,29	48,66	164,85	1 251,21	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
428/2017	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	квашение
	Итого:		13,14	18,57	66,09	485,62	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
428/2017	Булочка Дорожная <i>(дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)</i>	150	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
644/1ч.	Молоко кипяченое	200	6,12	6,75	9,92	126,60	квашение
	Итого:		16,66	24,48	94,18	665,13	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокичкина

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
 Заместитель директора по
 корпоративным питанию
 ООО "ПроСервис Таймыр"
 А.С. Писаренко
 13.09.2023 г.

Меню (О,АР)
 20.09.2023

Согласовано:
 Директор МБОУ ОУ №38-2
 В.Л. Дюмова
 13.09.2023 г.

№ блюда по формуле рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
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
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		34,99	30,70	79,69	737,46	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	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
338/2015	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
377/2007	Чай с лимоном (лимоны, сахар, чай ароматизированный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		47,53	38,48	108,77	883,90	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
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	75,08	варка
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	260	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	95	28,70	23,45	0,24	319,35	запекание
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	150	7,94	4,21	5,15	91,41	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	79,05	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,82	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,55	38,47	78,48	842,87	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
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
103/2007	Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, макаронные изделия, масло растительное, морковь, соль)	260	2,68	2,84	17,46	118,25	варка
241/2007	Говядина отварная к первому блюду (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная с маслом (масло растительное, масло сливочное, окорочка куриные с/м, сметана)	110	29,89	29,72	0,30	888,05	запекание
156/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	130	9,53	5,05	5,18	109,69	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	200	0,40	0,20	18,10	79,05	варка
СТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,39	50,13	95,14	1 057,75	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
ТТК	Ватрушка с вишней (вишня с/м, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	75	4,53	2,55	39,54	197,89	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
386/2007	Кефир	200	5,80	5,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,53	9,15	53,19	339,39	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,93	2,36	45,86	222,03	выпекание
338/2015	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
386/2007	Кефир	200	5,80	5,40	8,00	118,00	нет
	Итого:		10,33	8,96	59,61	383,53	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

С.В. Сороженикова
 К.А. Федорова
 М.В. Михайлов

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

А.С. Писаренко

Меню (О)
21.08.2023

13 09 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Домова

2023 г.

№ блюда по оборудованию	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно е тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
70/2007	Помидоры	20	0,22	0,04	0,70	4,8	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	100	2,69	16,13	10,25	217,30	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
Ф	Йогурт	200	6,58	3,00	8,78	88,00	нет
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,35	14,48	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		15,44	33,84	107,47	818,25	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
70/2007	Помидоры	30	0,33	0,06	1,14	7,2	нет
227/2003	Котлеты рыбные Любительские с маслом <i>(лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, филе минтая с/м, хлеб пшеничный, яичный порошок)</i>	110	2,98	17,00	11,98	233,14	запекание
312/2007	Пюре картофельное <i>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</i>	180	3,68	5,78	24,53	184,70	варка
338/2016	Яблоки свежие	50	0,20	0,20	5,85	23,50	нет
376/2016	Чай с сахаром	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
Ф	Йогурт	200	6,58	3,00	8,78	88,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,50	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,68	38,76	117,89	867,44	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуцры консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочное
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м Б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	150	21,83	22,19	4,34	304,50	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	150	5,51	4,51	28,44	188,45	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	46	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,21	38,23	112,92	981,77	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
62/2007	Салат из моркови с сахаром <i>(морковь, сахар)</i>	100	1,28	0,09	11,48	81,70	нет
98/2007	Рассольник Ленинградский <i>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, овуцры консервированные, соль)</i>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисломолочное
288/2017	Птица отварная к первому блюду <i>(лук репчатый, соль, филе окорка куриное с/м Б/к)</i>	10	1,87	1,61		22,00	варка
260/2007	Гуляш из говядины <i>(говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)</i>	200	29,10	30,58	5,78	415,00	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <i>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</i>	180	6,91	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ 469/2006	Компот из плодов свежемороженых <i>(кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)</i>	200	1,00		31,78	170,00	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,68	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	18,83	85,60	нет
	Итого:		56,90	66,18	114,82	1170,32	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
408/16/12 015	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	75	4,40	4,51	29,84	176,89	выпекание
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		5,91	6,45	56,41	300,87	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
408/2007 312/2001	Пирожки печеные с капустой и луком <i>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</i>	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
338/2016	Апельсины свежие	50	0,45	0,10	4,05	21,50	нет
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,90	6,40	63,96	334,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорочкикова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Заместитель директора по
корпоративному питанию
ООО "ПроСервис Таймыр"

И.С. Писаренко

Меню (О,АР)
22.09.2023

13 09 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ(АУ) №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценност ь, ккал	Основно й тепловой
Завтрак для 1-4 классов (160.26)							
15/2007	Сыр	20	4,84	5,50		72,00	нет
φ	Блинчики жареные с маслом сливочным (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	160	0,05	10,65	0,08	96,38	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
φ	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,22	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,26	16,97	58,43	415,55	
Завтрак для 5-11 классов (236.06)							
15/2007	Сыр	30	6,85	6,85		109,00	нет
φ	Блинчики жареные с маслом сливочным (блинчики без начинки замор, масло растительное, масло сливочное)	210	0,05	11,45	0,08	109,57	выпекание
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай высшей черной)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
1064/2019	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	28,88	116,67	нет
φ	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,46	12,63	64,95	нет
	Итого:		9,58	20,72	58,43	488,74	
Обед для 1-4 классов (240.42)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, авуриды консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	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
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 21805- 2019	Хлеб пшеничный	45	3,58	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,22	8,42	42,90	нет
	Итого:		34,35	35,40	110,51	653,38	
Обед для 5-11 классов (259.17)							
39/2007	Салат картофельный с кукурузой и морковью (картофель свежий, кукуруза зерно консервированная, масло растительное, морковь, авуриды консервированные, соль)	60	0,89	3,76	5,82	60,71	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
φ	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,88		16,80	варка
232/2008	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	135	20,87	19,17	11,91	255,00	тушение
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	150	3,58	4,77	39,30	214,50	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 21805- 2019	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,87	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,88	0,63	15,83	65,80	нет
	Итого:		45,23	45,78	141,87	1 059,88	
Полдник для 1-4 классов (52.47)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	квашивание
	Итого:		9,78	7,28	56,80	332,20	
Полдник для 5-11 классов (52.47)							
406/470/2 015	Пирожки печеные с яблоками (пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, яичный порошок)	2/75	5,97	3,42	70,80	337,60	выпекание
386/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	квашивание
	Итого:		11,77	8,42	80,40	444,60	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Орловкина

К.А. Федорова

М.В. Михайлов