

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)

столовая СШП №38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР, АЦ)
09.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А) №38-2

В.Л. Ломова

"26" 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
319/456/2 003	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорача куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	10,93	7,52	11,56	158,76	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	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:		23,80	14,68	97,91	622,91	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
319/456/2 003	Тестели мясные школьные (говядина с/м, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе окорача куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	150	13,78	9,67	15,28	204,64	запекание
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай высшего черного)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
Ф	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:		29,60	18,12	114,19	741,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь, 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	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная (масло растительное, окорача куриные с/м, сметана)	90	26,67	19,33	0,20	281,95	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	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:		46,45	32,81	108,97	970,34	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокачанной капусты с морковью (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (картофель свежий, морковь, 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	2,00	0,98		16,80	варка
293/2017	Птица жареная (масло растительное, окорача куриные с/м, сметана)	100	29,64	21,47	0,22	313,26	запекание
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (лимонная кислота, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		53,65	37,68	132,52	1 137,85	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	66,00	461,00	нет
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		13,40	23,00	75,60	568,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
385/2007	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	кипячение
	Итого:		17,20	32,00	108,60	798,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
столовая СПИ №38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
10.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

"26" 12 2023 г.

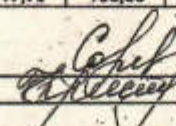
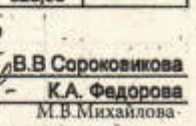
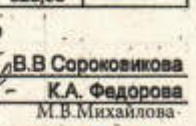
2023 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока 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
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай восточный 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
Ф	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:		21,62	31,03	98,86	767,90	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
296/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	368,00	запекание
302/2015	Каша рисовая рассыпчатая (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	180	4,30	5,72	47,16	267,40	варка
377/2007	Чай с лимоном (лимона, сахар, чай восточный 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
Ф	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:		25,66	36,06	113,66	887,30	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь свежая, 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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	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
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
Пермь	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
504/2021	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		33,75	36,70	74,68	722,86	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель свежий, морковь свежая, 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
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
232/2009	Печень по-строгановски с соусом (масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, печень говяжья с/м, соль, томатная паста)	180	27,82	25,58	15,88	340,00	тушение
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
156/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
Пермь	Кисель с витаминами (кисель с витаминами)	200					варка
504/2021	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		44,77	48,42	100,22	958,55	
Полдник для 1-4 классов (65.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	100	7,02	11,82	56,17	359,02	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,02	11,82	78,57	449,02	
Полдник для 5-11 классов (65.09)							
425/2017	Булочка Дорожная (дрожжи сухие, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль)	2/75	10,54	17,73	84,26	538,53	выпекание
Ф	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		11,54	17,73	106,66	628,53	

Приятного аппетита!

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

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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
столовая СШ№38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)

11.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У №38-2

В.Л. Ломова

"db" 2023 г.

2023 г.

ГМО и БАД не используются

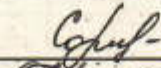

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,80	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в лавир с/м соевая бореллис 1/7)</small>	105	0,03	4,13	0,04	37,40	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай в пакетиках)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	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:		13,67	14,62	92,49	556,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
234/2015	Рыбные палочки с маслом <small>(масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в лавир с/м соевая бореллис 1/7)</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,68	5,76	24,53	164,70	варка
376/2015	Чай с сахаром <small>(сахар, чай в пакетиках)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
Ф	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:		15,61	19,78	101,70	646,60	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	60	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <small>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <small>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 5/4)</small>	200	17,06	16,09	41,06	352,00	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <small>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</small>	200			14,97	56,05	варка
Ф	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:		26,96	24,03	103,73	716,59	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
59/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	6,52	39,90	нет
96/2007	Рассольник Ленинградский <small>(картофель свежий, крупа перловая, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, соль)</small>	250	2,02	5,09	11,98	107,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кипячение
291/2007	Плов из птицы <small>(крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, филе окорока куриное с/м 5/4)</small>	275	26,88	19,07	54,74	500,88	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой <small>(вишня с/м, кислота лимонная, сахар)</small>	200			14,97	56,05	варка
Ф	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:		39,81	27,61	136,47	959,58	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/2007	Пирожки печеные с капустой и луком	100	4,91	6,49	33,01	210,07	выпекание
312/2001	<small>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</small>						
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		10,51	12,89	42,41	328,07	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/4061/2016	Пирожки печеные с капустой и луком	2/75	7,50	5,40	41,55	244,83	выпекание
	<small>(пирожки сухие, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, дрожжи)</small>						
	Молоко витаминизированное 3,2%	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		13,10	11,80	50,95	362,83	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"
(организация)

столовая СШ №38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

12.01.2024

"26" 12 2023 г.

Согласовано:

Директор МБОУ (АУ) №38-2

В.Л. Ломова

2023 г.

ГМО и БАД не используются

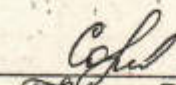
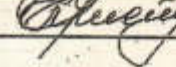
№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, калл	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168,27)							
16/2007	Сыр						
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	20	4,64	5,90		72,00	нет
		180	2,17	4,53	16,67	116,35	выпекание
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		10,38	13,51	37,42	316,00	
Завтрак для 5-11 классов (247,86)							
16/2007	Сыр						
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки, масло сливочное, молоко сгущенное)	30	6,96	8,55		108,00	нет
		230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание
379/2016	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
	Итого:		12,71	17,12	37,43	367,99	
Обед для 1-4 классов (252,44)							
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
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	150	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	150	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	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:		42,63	24,83	125,24	932,64	
Обед для 5-11 классов (272,13)							
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
82/2016	Борщ с капустой и картофелем (капусте свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, свекла, соль, томатная паста)	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
406/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье с/м, соль, томатная паста)	175	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ	Компот из плодов свежемороженых (лимонная лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка
Ф	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		55,30	31,98	163,62	1 164,91	
Полдник для 1-4 классов (55,09)							
406/467/2	Пирожки печенье с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	6,30	3,64	40,92	222,00	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		6,43	3,66	56,12	284,00	
Полдник для 5-11 классов (55,09)							
406/467/2	Пирожки печенье с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	7,50	6,69	50,40	291,90	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/157	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
	Итого:		7,63	6,71	65,60	353,90	

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)
15.01.2024

Согласовано:

Директор

МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2024 г.

№ блюда по С/П №38-2	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное о/м б/к, хлеб пшеничный)	85	13,21	25,39	13,35	335,00	запекание
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	150	5,51	4,51	28,44	168,45	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
339/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	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:			23,48	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
295/2015	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорота куриное о/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
308/2015	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,81	5,41	31,73	202,14	варка
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
339/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805- 2015	Хлеб пшеничный	3/20	3,80	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
Итого:			27,91	35,75	93,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель зеленый, консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, сельдь, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ лушениный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное о/м)	10	1,57	1,81		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай о/к о/м)	100	13,76	14,05	3,97	197,40	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная о/м, соль)	80	1,50	1,30	8,00	37,50	варка
348/2016	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:			34,37	34,38	132,36	876,61	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель зеленый, консервированный, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, сельдь, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (борщ лушениный сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	18,53	148,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное о/м)	10	1,57	1,81		22,00	варка
230/2015	Минтай жареный с маслом (масло растительное, масло сливочное, мука пшеничная высшего сорта, соль, филе минтай о/к о/м)	110	15,28	14,80	4,40	212,00	запекание
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	160	2,43	2,87	24,45	133,30	варка
166/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная о/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
348/2016	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
ГОСТ 31805- 2015	Хлеб пшеничный	3/30	4,74	0,57	26,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
Итого:			35,88	40,48	154,36	1 141,80	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
384/2007	Печенье	100	7,50	18,00	66,00	481,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет
Итого:			13,80	23,00	87,80	481,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
384/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет
Итого:			17,60	32,00	120,80	691,50	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокина

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
16.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	ГНО в БАД на 100 г продукта				Основной тепловой процесс
			Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
312/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	150	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	6,11	10,72	32,98	201,00	варка
378/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
е	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,28	23,34	74,71	683,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
141/2007	Сыр	30	6,95	8,65		108,00	нет
258/2007	Говядина духовая (говядина с/к, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	19,67	258,47	тушение
378/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,00	0,40	18,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		38,59	23,10	65,86	623,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	36,34	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
241/2007	Говядина отварная (говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/к б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	5,60	6,09	38,64	243,75	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/к, лимонная кислота, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	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:		37,71	24,40	112,83	848,98	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, лимонная кислота, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/к, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		18,80	варка
297/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/к б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,99	варка
455/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,87	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
350/2016	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/к, лимонная кислота, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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	16,53	85,80	нет
	Итого:		44,85	28,27	138,63	1 015,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борокки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	100	4,33	2,36	45,95	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,50	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,36	79,45	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (борокки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, яичный порошок)	2/75	8,92	6,96	88,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,50	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	121,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соросенкова

КА Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
17.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ (А)У №38-2

В.Л. Ломова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	ГМО в БАД не используется	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (166.27)							
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
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2015	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		32,72	28,48	86,89	736,76	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2016	Запеканка из творога с повидлом (крупа манная, масло сливочное, повидло, сахар, сметана, соль, творог, хлеб пшеничный, яичный порошок)	230	35,33	24,34	53,95	590,09	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай весовой черный)	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		38,16	32,26	93,64	833,09	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	80	0,96	5,09	4,73	66,00	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	107,26	варка
	• Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		32,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/х, хлеб пшеничный, яичный порошок)	96	14,92	18,88	14,24	268,98	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	160	2,88	4,32	23,01	142,35	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2013	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,40	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,63	16,93	85,80	нет
	Итого:		29,38	37,12	94,78	841,15	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (горошек зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,00	5,48	7,68	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	107,26	варка
	• Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	испечение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе куриное с/м)	10	1,87	1,61		32,00	варка
173/2003	Котлеты Студенческие с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м Б/х, хлеб пшеничный, яичный порошок)	110	16,49	24,85	15,85	354,36	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2013	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,26	47,45	118,90	1 066,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 снр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курвак, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	100	8,42	12,60	62,76	394,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,39	56,00	варка
	Итого:		9,96	14,13	72,12	450,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 снр	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, курвак, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)	150	10,62	17,16	93,88	573,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай весовой черный)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		12,16	18,79	103,24	629,58	

Приятного аппетита!

Исполнитель-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Серожникова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
18.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ(А)У №38-2

В.Л. Ломова

2024 г.

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод м	Энерг. ценность ккал	Основной тепловой процесс	ГМО и БАД не использовать	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)									
16/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет		
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	160	2,17	4,53	16,87	116,35	выпекание		
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	26,66	116,67	нет		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		8,50	10,84	69,15	409,92			
Завтрак для 5-11 классов (247.86)									
16/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет		
	Блинчики жареные со сгущенным молоком (блинчики без начинки замор, масло сливочное, молоко сгущенное)	230	2,18	5,19	16,68	122,34	выпекание		
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай весовой черный)	200/15/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка		
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (кислота лимонная, клубника с/м, сахар)	100	0,13	0,07	26,66	116,67	нет		
☉	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,15	0,48	12,63	64,35	нет		
	Итого:		11,88	14,61	73,37	473,36			
Обед для 1-4 классов (252.44)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	60	0,74	0,06	6,89	49,02	нет		
88/2018	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	7,00	89,75	варка		
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисляние		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка		
265/2007	Плов из говядины (говядина с/м, крупа рисовая, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	200	18,73	16,17	39,98	398,00	варка		
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (кислота лимонная, сахар, смесь компотная с/м)	200	1,00		31,76	170,00	варка		
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,56	0,45	21,74	105,75	нет		
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет		
	Итого:		29,48	25,93	117,14	884,12			
Обед для 5-11 классов (272.13)									
62/2007	Салат из моркови с сахаром (морковь, сахар)	100	1,23	0,09	11,48	81,70	нет		
88/2018	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста)	250	1,77	4,95	7,90	89,75	варка		
☉	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	кисляние		
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	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		
ТИ 409/2008	Компот из плодов свежемороженных (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	2,88	0,63	16,83	85,80	нет		
	Итого:		41,33	36,68	169,66	1133,32			
Полдник для 1-4 классов (55.09)									
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	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет		
	Итого:		10,18	7,28	69,00	225,20			
Полдник для 5-11 классов (55.09)									
406/470/2018	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	337,80	выпекание		
386/2007	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет		
	Итого:		12,17	8,42	92,60	337,80			

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного

Н.А. Ушакова

Меню (О)
19.01.2024

Согласовано:

Директор МБОУ №38-2

В.Л. Ломова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценност ь, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
70/2007	Огурцы свежие	20	0,16	0,02	0,50	2,90	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	165	3,72	13,44	17,20	224,72	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	150	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/10	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2015	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,33	14,49	70,50	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		17,38	23,93	109,65	744,17	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
70/2007	Огурцы свежие	30	0,24	0,03	0,75	4,20	нет
239/2003	Тефтели рыбные из минтая (лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м, хлеб пшеничный)	175	4,05	14,51	18,59	243,48	тушение
312/2007	Пюре картофельное (картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)	180	3,69	5,76	24,63	164,70	варка
388/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
378/2015	Чай с сахаром (сахар, чай восточный черный)	200/10	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
ГОСТ 31805- 2015	Хлеб пшеничный	2/20	3,60	0,40	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		19,61	26,04	120,21	615,28	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
46/2007	Салат из белокачанной капусты с яблоками (капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, яблоки)	60	0,22	3,07	5,33	50,37	нет
99/2007	Суп из овощей (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	100	25,38	12,06	6,47	236,72	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	5,51	4,51	25,44	166,45	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805- 2015	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	6,42	42,90	нет
	Итого:		39,65	27,91	62,62	777,49	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
46/2007	Салат из белокачанной 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 (горошек зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лаверовый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе грудки куриное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
376/1996	Поджарка из птицы (лук репчатый, масло растительное, соль, томатная паста, филе грудки куриное с/м)	125	33,46	12,71	6,61	275,42	жаренье
309/2016	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
384/2003	Компот из вишни свежемороженой (вишня с/м, лимонная кислота, сахар)	200			14,97	56,05	варка
ГОСТ 31805- 2015	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:		51,49	31,14	117,15	661,61	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
☉	Печенье	100	7,60	16,00	65,00	461,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		8,60	16,00	87,40	551,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
☉	Печенье	100	11,40	27,00	99,00	691,00	нет
389/2016	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		12,40	27,00	121,40	781,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокинина
К.А. Федорова
М.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймыр"

(организация)
столовая СШ№38-2

(структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А.Ушакова

15.01.2024 г.

Меню (О,АР,АЦ)

22.01.2024

Согласовано:
и.о. Директор МБОУ №38-2

Н.В.Гудкова

2024 г.

№ Блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	ГМО и БАД не используются	
						Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <small>(говядина см, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см 6%, хлеб пшеничный)</small>	96	15,55	16,92	12,53	266,61	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	6,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2018	Чай с сахаром <small>(сахар, чай зеленый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		26,33	22,50	66,68	666,46	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
347/2021	Котлеты школьные с маслом <small>(говядина см, масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное см 6%, хлеб пшеничный)</small>	110	17,30	22,47	13,96	329,49	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,51	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром <small>(сахар, чай зеленый черный)</small>	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Яблоки свежие <small>(яблоки)</small>	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		29,41	29,02	98,23	776,53	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	60	0,79	1,95	3,88	36,24	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(суп картофельный суп, картофель свежий, лук репчатый, морковь, филе окорока куриное см 6%, филе говядины см 6%, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <small>(рыболов лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный см, соль, помидоры свежие)</small>	160	24,60	13,98	8,73	259,15	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</small>	150	8,60	6,09	36,64	243,75	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <small>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,65	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:		47,13	29,13	124,96	985,89	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью <small>(капуста свежая, капуста лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)</small>	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
102/2007	Суп картофельный с бобовыми <small>(суп картофельный суп, картофель свежий, лук репчатый, морковь, филе окорока куриное см 6%, филе говядины см 6%, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	5,49	5,27	16,53	148,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина см, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
220/2003	Чахохбили <small>(рыболов лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, окорок куриный см, соль, помидоры свежие)</small>	175	28,70	16,31	10,19	302,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая <small>(гречка гречневая, масло сливочное, соль)</small>	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
349/2015	Компот из смеси сухофруктов <small>(кислота лимонная, сахар, сухофрукты)</small>	200	0,66	0,09	27,02	112,65	варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	15,83	85,80	нет
	Итого:		56,08	34,81	152,39	1 159,94	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
Ф	Печенье	100	7,60	18,00	60,00	461,00	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,80	6,40	9,40	116,00	нет
	Итого:		13,20	24,40	75,40	579,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
Ф	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,80	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		17,00	33,40	108,40	809,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

В.В.Сорокоиков
К.А.Федорова
М.Р.Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)
23.01.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (А)У №38-2
Н.В. Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр и дрожжевой хлеб пшеничный)	1/80	5,75	9,42	15,46	170,59	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
603/2021	Какао с молоком и витаминами (молоко, какао-порошок с витаминами, сахар, сахар, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2018	Мандарины свежие	190	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,76	33,54	147,69	823,99	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр и дрожжевой хлеб пшеничный)	1/80	5,75	9,42	15,46	170,59	нет
182/2007	Каша молочная пшенная с маслом сливочным (крупа пшенная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	240	7,35	13,07	35,31	289,32	варка
603/2021	Какао с молоком и витаминами (молоко, какао-порошок с витаминами, сахар, сахар, молоко, сахар)	200	2,90	3,20	14,68	99,90	варка
338/2018	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
Ф	Печенье	50	3,80	9,00	33,00	230,50	нет
	Итого:		20,61	34,89	105,96	828,32	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, огурцы, зерно консервированное, масло растительное, морковь, лук репчатый консервированный, соль)	60	0,65	5,15	5,57	72,15	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, 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	11,50	включение
288/2017	Птица отварная (филе курицы, соль, филе курицы тушеное с/м)	10	1,87	1,61		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйца (порошок))	95	13,30	20,48	5,85	260,70	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	50	1,50	1,30	5,00	37,50	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					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	42,80	нет
	Итого:		25,45	38,12	70,28	737,66	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
24/2003	Салат Мазайка (картофель свежий, огурцы, зерно консервированное, масло растительное, морковь, лук репчатый консервированный, соль)	100	1,43	8,58	9,29	120,22	варка
88/2016	Щи из свежей капусты с картофелем (капуста свежая, картофель свежий, 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	включение
288/2017	Птица отварная (филе курицы, соль, филе курицы тушеное с/м)	10	1,87	1,51		22,00	варка
163/2003	Котлеты Здоровье с маслом (говядина с/м, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, соль, хлеб пшеничный, яйца (порошок))	110	14,80	26,40	6,54	322,91	запекание
310/2007	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	100	1,91	2,88	15,34	94,90	варка
166/2021	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощей с/м, соль)	80	2,40	2,08	8,00	60,00	варка
604/2021	Кисель с витаминами	200					варка
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,88	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,83	85,80	нет
	Итого:		32,04	48,80	93,33	948,48	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (масло сливочное, яйца, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ваниль, порошок)	100	8,42	12,50	82,78	394,00	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,96	17,50	96,38	600,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (масло сливочное, яйца, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, ваниль, порошок)	2/75	10,62	17,15	93,88	573,58	запекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		17,16	22,15	127,48	779,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог: _____

Ведущий специалист отдела бухгалтерии: _____

Заведующий производством: _____

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
24.01.2024

2024 г.

Согласовано:
и.о. Директор
МБОУ (АУ) №38-2

Н.В. Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2007	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, маргарин, хлеб пшеничный, ваниль, порошок)</small>	200	32,05	23,09	45,55	517,96	запекание
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимон, сахар, чай зеленый черный)</small>	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
	Итого:		35,44	30,80	83,74	758,96	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом <small>(масло сливочное, хлеб пшеничный)</small>	1/40	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
223/2015	Запеканка из творога с молоком сгущенным <small>(творог мягкий, масло сливочное, молоко сгущенное, сахар, сметана, соль, маргарин, хлеб пшеничный, ваниль, порошок)</small>	230	37,37	26,86	51,10	603,49	запекание
377/2007	Чай с лимоном <small>(лимон, сахар, чай зеленый черный)</small>	200/16/7	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
338/2015	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
	Итого:		40,76	34,57	89,29	644,49	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
39/2007	Салат Школьный <small>(картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	80	0,87	5,06	4,07	65,52	варка
99/2007	Суп из овощей <small>(картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	260	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина ош, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры свежие, филе цыпленка курское ош б/к)</small>	200	14,77	10,45	15,94	228,77	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
СТ 31805-2	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
Ф	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		28,10	23,61	69,68	618,91	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
38/2007	Салат Школьный <small>(картофель зеленый консервированный, лук репчатый, масло растительное, огурцы консервированные, свекла, соль)</small>	100	1,46	8,48	6,78	109,62	варка
99/2007	Суп из овощей <small>(картофель зеленый консервированный, капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)</small>	250	1,59	4,99	9,15	95,25	варка
241/2007	Говядина отварная <small>(говядина ош, лук репчатый, морковь, соль)</small>	10	2,00	0,98		16,80	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	квашивание
289/2007	Рагу из птицы <small>(картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, помидоры свежие, филе цыпленка курское ош б/к)</small>	275	24,75	14,79	21,31	315,93	тушение
346/2007	Компот из мандаринов <small>(мандарины, сахар)</small>	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
ГОСТ 31805-2016	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	26,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,89	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		38,64	31,88	92,41	838,82	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/470	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ваниль, порошок)</small>	100	3,98	2,28	47,20	225,20	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		4,98	2,28	69,60	315,20	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/470/20	Пирожки печеные с яблоками <small>(пирожки сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яблоки, ваниль, порошок)</small>	2/75	5,97	3,42	70,80	337,80	выпекание
389/2015	Сок в ассортименте	200	1,00		22,40	90,00	нет
	Итого:		6,97	3,42	93,20	427,80	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

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

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АЦ)
25.01.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ(АУ) №38-2

Н.В. Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сборнику рецептур	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом <small>масло растительное, масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панировке с ор. зернами баранец 1/7</small>	90	0,05	14,24	0,08	128,74	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	160	3,07	4,80	20,44	137,25	варка
376/2016	Чай с сахаром <small>(сахар, чай листовая черная)</small>	200/16	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	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 ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		7,39	20,11	68,23	488,39	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
234/2016	Рыбные палочки с маслом <small>масло сливочное, рыбные палочки из филе минтая в панировке с ор. зернами баранец 1/7</small>	110	0,05	8,25	0,08	74,80	запекание
312/2007	Пюре картофельное <small>(картофель свежий, масло сливочное, молоко, соль)</small>	180	3,08	5,76	24,03	164,70	варка
376/2016	Чай с сахаром <small>(сахар, чай листовая черная)</small>	200/18	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	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:		9,23	16,16	77,15	483,40	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	80	0,64	0,10	5,11	23,94	нет
62/2016	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста)</small>	260	1,80	4,82	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(птица репчатый, соль, филе грудки куриное с/к)</small>	10	1,67	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	включению
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/к, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	165	12,76	17,31	18,67	281,76	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	150	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника замороженная, клубника с/к, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	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:		28,22	39,42	109,85	833,50	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
69/2007	Салат из моркови с яблоками <small>(морковь, сахар, яблоки)</small>	100	1,06	0,17	8,52	39,90	нет
62/2016	Борщ с капустой и картофелем <small>(капуста свежая, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, свекла, соль, томатная паста)</small>	260	1,80	4,92	10,93	103,75	варка
288/2017	Птица отварная <small>(птица репчатый, соль, филе грудки куриное с/к)</small>	10	1,67	1,61		22,00	варка
Ф	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	включению
461/2004	Тефтели из говядины с соусом томатным <small>(говядина с/к, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста, хлеб пшеничный)</small>	195	15,61	21,86	23,24	357,27	тушение
309/2016	Макаронные изделия отварные <small>(макаронные изделия, масло сливочное, соль)</small>	180	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
387/2003	Компот из клубники свежемороженой <small>(клубника замороженная, клубника с/к, сахар)</small>	200	0,40	0,20	18,10	73,05	варка
ГОСТ 31805-2018	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:		36,40	36,47	138,78	1 036,81	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(пшеница с/к, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	100	6,04	3,36	52,79	263,84	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		11,64	9,76	62,19	381,84	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
ТТК	Ватрушка с вишней <small>(пшеница с/к, дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, яичный порошок)</small>	2/75	9,05	5,10	79,09	395,76	выпекание
Ф	Молоко витаминизированное	200	5,60	6,40	9,40	118,00	нет
	Итого:		14,65	11,50	88,49	513,76	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокикова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Общество с ограниченной ответственностью "ПроСервис Таймир"

столовая СШ №38-2 (структурное подразделение)

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О, АР)
26.01.2024

2024 г.

Согласовано:
Директор
МБОУ (А) №38-2
Н.В. Гудкова

2024 г.

№ блюда по сборнику рецептов	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод-ы	ГМО и БАД не используются	
						Энерг. ценность, ккал	Основной тепловой процесс
Завтрак для 1-4 классов (166.27)							
15/2007	Сыр	20	4,64	5,90		72,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики, масло сливочное, повидло)	180	0,13	2,01	19,52	92,95	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай зеленый черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника сир. сироп)	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:		6,46	8,32	72,00	386,62	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,96	8,85		108,00	нет
Ф	Блинчики жареные с повидлом (блинчики, масло сливочное, повидло)	230	0,14	2,67	19,53	98,94	выпекание
377/2007	Чай с лимоном (лимон, сахар, чай зеленый черный)	200/187	0,13	0,02	15,20	62,00	варка
1064/2018	Клубника быстрозамороженная с сиропом (клубника лимонная, клубника сир. сироп)	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:		9,51	12,09	76,22	449,96	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель вареный консервированный, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	60	0,84	6,02	4,37	75,06	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина сир., картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лимонный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье сир., соль, томатная паста)	75/75	23,41	6,29	8,18	172,34	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	160	6,60	6,09	38,64	243,75	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (яблоко лимонное, сахар, смесь компотная сир.)	200	1,00		31,76	170,00	варка
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	45	3,66	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		45,79	21,85	128,49	915,80	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
67/2015	Винегрет овощной (картофель вареный консервированный, капуста свежая, лук репчатый, масло растительное, морковь, огурцы консервированные, свекла, соль)	100	1,40	10,04	7,29	125,10	варка
104/2017	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина сир., картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль, томатная паста, лимонный порошок)	260	6,95	2,78	15,38	106,00	варка
408/14	Сердце в соусе (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, сердце говяжье сир., соль, томатная паста)	100/75	31,28	8,26	9,45	219,64	тушение
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (гречка гречневая, масло сливочное, соль)	160	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
ТИ 409/2006	Компот из плодов свежемороженных (яблоко лимонное, сахар, смесь компотная сир.)	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	85,60	нет
	Итого:		58,55	29,89	168,06	1140,04	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	75	4,86	3,54	33,44	185,05	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		11,40	8,54	67,04	391,05	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
406/467/2 015	Пирожки печеные с картофелем и луком (дрожжи сухие, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	2/75	7,50	6,09	50,40	291,90	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,64	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		14,04	11,09	84,00	497,90	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

Б.В. Сороженикова

К.А. Федорова

М.В. Михайлова

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушкова

Меню (О)
29.01.2024Согласовано:
Директор
МБОУ (АУ) №38-2
Н.В. Гудкова

2024 г.

№ блюда по Сводному перечню	Наименования и краткая характеристика блюда	ГМО и БАД не используются					Основной тепловой процесс
		Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Энерг. ценность, ккал.	
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
299/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	95	13,21	25,39	13,39	335,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	5,51	4,51	26,44	168,45	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	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:		23,48	30,77	85,80	719,85	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
299/2018	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят с маслом сливочным (масло растительное, масло сливочное, соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	110	15,30	29,40	15,46	388,00	запекание
309/2018	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное, соль)	160	6,61	5,41	31,73	202,14	варка
376/2018	Чай с сахаром (сахар, чай ароматизированный)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
338/2018	Апельсины свежие	100	0,90	0,20	8,10	43,00	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	3,60	0,43	19,32	94,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		27,91	36,76	96,03	830,04	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	60	1,42	0,06	13,72	111,18	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок лушковый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,93	148,26	варка
286/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	150	14,83	7,43	5,70	187,80	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,48	133,30	варка
104/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	1,80	1,30	5,00	37,50	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	48	3,86	0,45	21,74	105,75	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		35,72	21,80	148,44	972,63	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
75/2007	Икра свекольная (лук репчатый, масло растительное, сахар, свекла, соль, томатная паста)	100	2,37	0,10	22,87	185,30	тушение
102/2007	Суп картофельный с бобовыми (варок лушковый сухой, картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, соль)	250	5,49	5,27	16,93	148,26	варка
286/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе окорока куриное с/м б/к)	10	1,87	1,61		22,00	варка
229/2015	Минтай тушеный в томате с овощами (кислота лимонная, лавровый лист, лук репчатый, масло растительное, морковь, сахар, соль, томатная паста, филе минтая с/м с/м)	200	19,58	9,80	7,80	210,00	тушение
305/2007	Рис припущенный (крупа рисовая, масло сливочное, соль)	100	2,43	2,87	24,48	133,30	варка
104/2021 Пермь	Овощи отварные (масло сливочное, смесь овощная с/м, соль)	80	2,40	2,08	6,00	60,00	варка
349/2018	Компот из смеси сухофруктов (кислота лимонная, сахар, сухофрукты)	200	0,66	0,09	27,02	112,85	варка
	Мороженое молочное	70	2,73	2,40	20,86	101,60	нет
ГОСТ 31805-2018	Хлеб пшеничный	220	4,74	0,57	28,96	141,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	320	2,86	0,63	16,63	85,80	нет
	Итого:		45,06	35,82	173,14	1 206,10	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
388/2007	Печенье	100	7,60	18,00	65,00	461,00	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет
	Итого:		13,80	23,00	87,60	461,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
388/2007	Печенье	150	11,40	27,00	99,00	691,50	нет
	Коктейль молочный	200	6,20	5,00	21,80		нет
	Итого:		17,60	32,00	120,80	691,50	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Соросовиков

К.А. Федорова

М.В. Михайлов

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,А,Р)

30.01.2024

2024 г.

14.0
Согласовано:
Директор
МБОУ ОУ № 38-2

Н.В. Гудкова

2024 г.

ГМО и БАД не используются

№ блюда по сборнику меню	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Энерг. ценность, ккал	Особенной технологической процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
3/2007	Бутерброд с сыром (масло сливочное, сыр в ассортименте, хлеб пшеничный)	180	6,75	9,42	15,46	170,59	нет
181/2007	Каша молочная из манной крупы с маслом сливочным (крупа манная, масло сливочное, молоко, сахар, соль)	210	5,11	10,72	32,38	251,00	варка
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ф	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		17,25	23,34	74,71	553,14	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
15/2007	Сыр	30	6,90	8,85		108,00	нет
288/2007	Говядина духовая (говядина с/м, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, соль, томатная паста)	200	20,54	10,65	18,67	259,47	тушение
379/2015	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахар)	200	3,17	2,68	10,95	80,65	варка
338/2015	Мандарины свежие	100	0,80	0,20	7,50	38,00	нет
ГОСТ 31805- 2018	Хлеб пшеничный	2/20	3,80	0,40	19,32	84,00	нет
	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,43	0,32	8,42	42,90	нет
	Итого:		36,50	23,10	65,96	623,02	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	60	0,79	1,95	3,88	38,24	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	200	1,83	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
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	90	18,85	7,35	7,40	176,40	варка
488/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	8,60	6,09	38,64	243,75	варка
356/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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:		37,71	24,40	112,83	845,08	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
45/2007	Салат из белокочанной капусты с морковью (капуста свежая, кислота лимонная, масло растительное, морковь, сахар, соль)	100	1,31	3,25	6,47	60,40	нет
35/2001	Свекольник (картофель свежий, лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, сахар, свекла, сметана, соль, томатная паста)	250	1,93	6,34	10,05	104,00	варка
241/2007	Говядина отварная (говядина с/м, лук репчатый, морковь, соль)	10	2,00	0,98		16,80	варка
287/2007	Фрикадельки из птицы (соль, филе окорока куриное с/м б/к, хлеб пшеничный)	100	20,94	8,17	8,22	195,98	варка
488/2003	Соус красный основной (лавровый лист, лук репчатый, масло сливочное, морковь, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, томатная паста)	50	0,42	0,67	3,15	22,20	варка
302/2007	Каша гречневая рассыпчатая (крупа гречневая, масло сливочное, соль)	180	10,32	7,31	46,37	292,50	варка
356/2015	Кисель из вишни свежемороженой (вишня с/м, кислота лимонная, крахмал картофельный, сахар)	200	0,13	0,05	19,55	97,05	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	85,50	нет
	Итого:		44,86	28,27	139,83	1 016,73	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	100	4,33	2,38	45,68	222,03	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		10,87	7,38	79,28	428,03	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
410/2007	Ватрушка с повидлом (дрожжи сухие, масло растительное, мука пшеничная высшего сорта, повидло, сахар, соль, дрожжи порошок)	2/75	8,92	5,96	68,24	444,00	выпекание
386/2007	Йогурт фруктовый	200	6,54	5,00	33,60	206,00	нет
	Итого:		15,46	10,96	101,84	650,00	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

К.А. Федор

М.В. Михай

Утверждено:
Начальник отдела
общественного питания

Н.А. Ушакова

Меню (О,АР)

31.01.2024

Согласовано:
Н.О. Директор
МБОУ (АУ) №38-2
Н.В. Гудкова

23.01.2024 г.

2024 г.

№ блюда по Общедо- рецептур.	Наименование и краткая характеристика блюда	Выход блюда	Белки	Жиры	Углевод- ы	Энерг. ценност- ь, ккал	Основной технолог. процесс
Завтрак для 1-4 классов (168.27)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, тлеорог, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	200	27,40	20,30	45,40	498,00	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,23	28,21	85,09	739,00	
Завтрак для 5-11 классов (247.86)							
1/2007	Бутерброд с маслом (масло сливочное, хлеб пшеничный)	140	2,36	7,49	14,89	136,00	нет
224/2007	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущенным (крупа манная, масло растительное, молоко, молоко сгущенное, морковь, сахар, сметана, соль, тлеорог, хлеб пшеничный, лимонный порошок)	230	25,16	22,8	61,91	569,2	запекание
338/2016	Яблоки свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	нет
376/2016	Чай с сахаром (сахар, чай в пакетиках)	200/15	0,07	0,02	15,00	60,00	варка
	Итого:		30,23	28,21	85,09	739,00	
Обед для 1-4 классов (252.44)							
17/2003	Салат Бурячок (картофель 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
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	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, лимонный порошок)	66	14,82	18,88	14,24	288,98	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	2,86	4,32	23,01	142,36	варка
346/2007	Компот из мандаринов	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
гост	Хлеб пшеничный	45	3,56	0,45	21,74	105,75	нет
31005-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/20	2,66	0,83	16,83	85,60	нет
	Итого:		29,39	37,12	94,78	841,16	
Обед для 5-11 классов (272.13)							
17/2003	Салат Бурячок (картофель зеленый, консервированный, лук репчатый, масло растительное, свекла, соль, яблоки)	100	1,60	8,48	7,98	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
	Сметана к первому блюду	10	0,25	1,00	0,45	11,90	исключение
288/2017	Птица отварная (лук репчатый, соль, филе курицы куриное с/м)	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, лимонный порошок)	110	16,49	24,65	15,85	354,36	запекание
310/2016	Картофель отварной (картофель свежий, масло сливочное, соль)	180	3,43	5,18	27,82	170,82	варка
346/2007	Компот из мандаринов (мандарины, сахар)	200	0,19	0,05	1,80	9,12	варка
гост	Хлеб пшеничный	2/30	4,74	0,67	28,98	141,00	нет
31005-2018	Хлеб ржано-пшеничный	2/30	3,66	0,72	23,94	139,20	нет
	Итого:		34,26	47,46	118,50	1088,98	
Полдник для 1-4 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	100	8,42	12,50	62,76	394,00	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		9,42	12,50	85,16	484,00	
Полдник для 5-11 классов (55.09)							
479 с/р	Булочка Абрикосинка (дрожжи сухие, куркума, масло растительное, молоко, мука пшеничная высшего сорта, сахар, соль, лимонный порошок)	2/75	10,62	17,16	93,68	573,58	выпекание
431/2003	Чай с молоком (молоко, сахар, чай в пакетиках)	200	1,54	1,63	9,36	56,00	варка
	Итого:		11,82	17,16	116,28	663,58	

Приятного аппетита!

Инженер-технолог:

Ведущий специалист отдела бухгалтерии:

Заведующий производством:

В.В. Сорокин

КА Федорова