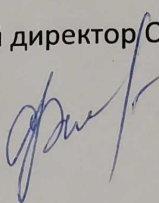
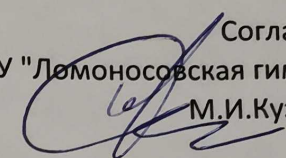


Утверждаю
Генеральный директор ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин



Согласовано
Директор МОУ "Ломоносовская гимназия"
М.И.Кузнецова



Ломоносовская гимназия
Меню на 01 сентября 2022 года
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

| № рецептуры * | Выход | Кал-ть | Наименование блюда | Пищевые вещества, г | | |
|---------------|-------|--------|--------------------|---------------------|------|----------|
| | | | | белки | жиры | углеводы |

Завтрак

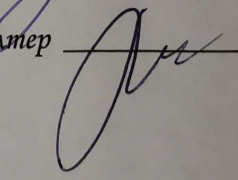
| | | | | | | |
|--------------|------------|-----|--|-----|-----|------|
| 54-3г-2020 | 150 | 236 | Макароны отварные с сыром (макарон. изделия, соль, сыр, масло слив) | 8,7 | 9,8 | 28,3 |
| 54-23гн-2020 | 200 | 91 | Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахарный песок) | 3,8 | 3,5 | 11,2 |
| | 15/15 | 72 | Хлеб ржаной, пшеничный | 1,6 | 0,5 | 15,3 |
| 54-9в-2020 | 30 | 89 | Булочка школьная (мука в/с, дрожжи, яйцо, масло слив, сахар, крахмал, соль I) | 2,1 | 1,3 | 17,2 |
| | 100 | 45 | Фрукты сезонные | 0,1 | 0,1 | 10,8 |
| | <u>510</u> | | | | | |

Итого 90,00 руб.

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

* Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

Зав. производством  Е.А.Комиссарова

Бухгалтер 

Утверждаю
Генеральный директор ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин

Согласовано
Директор МОУ "Ломоносовская гимназия"
М.И.Кузнецова

Ломоносовская гимназия Меню на 01 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

| № рецептуры * | Выход | Кал-ть | Наименование блюда | Пищевые вещества, г | | |
|---------------|-------|--------|--------------------|---------------------|------|----------|
| | | | | белки | жиры | углеводы |

Обед 125-00 руб.

| | | | | | | |
|-------------|-------|-----|---|------|-----|------|
| 54-8з-2020 | 60 | 64 | Салат из капусты с морковью (капуста свеж, морк, соль, масло растительное) | 1,0 | 4,1 | 5,8 |
| 54-18к-2020 | 200 | 134 | Суп молочный (молоко, макарон. изд, соль, сахарный песок, масло слив.) | 4,1 | 4,6 | 19,2 |
| 54-14р-2020 | 100 | 112 | Котлета рыбная с соусом (треска, яйцо, хлеб пшеничн, масло слив, соль) | 12,9 | 4,0 | 6,2 |
| 54-10г-2020 | 150 | 169 | Картофель отварной в молоке (картофель, молоко, соль, масло растит) | 4,5 | 5,0 | 26,5 |
| 54-2хн-2020 | 200 | 93 | Сок | 0,5 | 0,0 | 22,8 |
| | 30/40 | 170 | Хлеб ржаной, пшеничный | 3,2 | 1,2 | 36,3 |

780

В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

* Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

Зав. производством Е.А.Комиссарова

Бухгалтер _____