

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



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



Ломоносовская гимназия

Меню на 19 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	отлета	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

Завтрак

54-13-2020	10	36	Сыр в нарезке	2,3	2,9	0,0
302*	200	207	Каша молочная геркулесовая (крупа геркулесовая, молоко, сахарный песок, соль, масло слив)	6,4	8,5	26,3
54-21гн-2020	180	96	Какао с молоком (какао, молоко, сахарный песок)	3,9	4,0	11,3
	15/20	85	Хлеб ржаной, пшеничный	1,8	0,7	18,1
	100	45	Фрукты сезонные	0,1	0,1	10,8
	<u>525</u>					

Итого 90,00 руб.

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 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва-2004 *

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 19 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 <i>(капуста свеж, морк, соль, масло растительное)</i>	1,0	4,1	5,8
54-8с-2020	200	117	Суп картофельный с горохом <i>(вода, картофель, горох, лук, морковь, соль I, масло слив)</i>	4,2	4,0	15,9
54-4м-2020	100	301	Котлета мясная с соусом <i>(говядина, хл. пшен., молоко, масло раст., соль, соус)</i>	17,8	18,1	16,7
54-11г-2020	150	139	Картофельное пюре <i>(картофель, молоко, соль, масло слив)</i>	3,2	5,2	19,8
54-6хн-2020	200	43	Компот из ягод <i>(вишня, сахарный песок, вода)</i>	0,3	0,1	10,3
	30/40	169	Хлеб ржаной, пшеничный	3,2	1,2	36,3

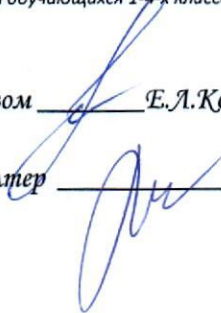
780

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

* Сборник 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 20 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-1о-2020	150	233	Омлет натуральный (яйцо, молоко, масло сливочное)	12,7	18,8	3,3
54-2гн-2020	200	27	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	15/25	97	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,6	20,8
	<u>110</u>	49	Фрукты сезонные	0,1	0,1	11,9
	500					

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 20 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 125-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
54-13з-2020	50/10	56	Салат из свеклы отварной с яйцом (свекла, яйцо, солы, масло растительное)	1,2	3,7	4,5
124*	200	79	Щи из свеж.капусты со сметаной (вода, картофель, капуста, морковь, лук репч., масло, сметана, солы)	1,5	4,9	5,2
439*	100	199	Печень говяжья тушеная (печень, мука, сметана, масло растит, солы, вода)	13,1	13,4	6,5
302*	150	160	Каша гречневая (греча, вода, солы, масло слив.)	4,5	6,9	20,0
	200	93	Сок	0,5	0,0	22,8
	30/40	169	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 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

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 21 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-2з-2020	20	3	Огурец в нарезке	0,2	0,0	0,5
54-5м-2020	90	119	Котлета из курицы с соусом (грудки куриные, хлеб пшеничн,молоко,сухари панир,масло растит,соус основной)	12,6	3,4	9,5
54-10г-2020	150	169	Картофель отварной в молоке (картофель,молоко,солы,масло растит)	4,5	5,0	26,5
54-3гн-2020	200	41	Чай с сахаром, лимоном (чай заварка,вода,сахарный песок,лимон)	0,3	0,0	10,0
	<u>20/30</u>	<u>121</u>	Хлеб ржаной, пшеничный	2,6	0,8	25,8

510

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 1-4х 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 21 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 125-00 руб.

39*	60	56	Салат витаминный с маслом <i>(капуста бел., морковь свеж, яблоки, масло растительное)</i>	0,6	3,1	6,5
54-2с-2020	200	84	Борщ с капустой и картофелем <i>(свекла, капуста св., картофель, морковь, лук репч, сахар, томатная паста, масло слив, соль)</i>	1,6	4,4	9,6
54-11р-2020	100	151	Рыба тушеная с овощами <i>(треска, морковь, лук репч, томат паста, соль, сахар, масло растит)</i>	13,4	7,1	5,9
54-6г-2020	150	209	Рис отварной <i>(рис, вода, соль, масло слив.)</i>	3,6	5,4	36,5
54-1хн-2020	200	81	Компот из сухофруктов <i>(с/ф, сахарный песок, вода)</i>	0,5	0,0	19,8
	30/50	193	Хлеб ржаной, пшеничный	4,4	1,2	41,2

790

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 22 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-1т-2020	150/30	401	Запеканка из творога с молоком сгущ. (творог, мука, сахарный песок, яйцо, масло слив., сухари, молоко сгущ)
54-2гн-2020	200	27	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)
	15/25	97	Хлеб ржаной, пшеничный
	80	36	Фрукты сезонные
	<u>500</u>		

26,2	16,0	38,0
0,2	0,0	6,5
2,0	0,6	20,8
0,1	0,1	8,7

Итого 90,00 руб.

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 1-4-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 22 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 125-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-16з-2020	60	60	Винегрет с растительным маслом (картофель, свекла, морковь, лук, масло растит)	0,6	4,3	4,8
54-4с-2020	200	93	Рассольник домашний (картофель, капуста св, огурцы конс, морковь, лук репч, солы, масло растит, сметана)	1,7	4,6	11,3
54-6м-2020	100	301	Биточек мясной с соусом (говядина, хлеб пшен., молоко, масло раст., солы, соус)	17,7	18,1	16,7
54-8г-2020	150	118	Капуста тушеная (капуста свеж., морковь, лук репч, сахар, томат паста, масло растит)	3,6	5,0	14,6
54-21хн-2020	200	61	Кисель из ягод (ягоды, крахмал, сах. песок)	0,1	0,1	14,9
	30/40	169	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 1-4-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 23 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-12р-2020	100	170	Тефтели рыбные с соусом (минтай, яйцо, хлеб пшен., мука, масло раст., лук репч., соль, соус осн)	12,1	8,1	12,8
54-11г-2020	150	139	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,2	5,2	19,8
54-23гн-2020	200	91	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сахарный песок)	3,8	3,5	11,2
	20/30	121	Хлеб ржаной, пшеничный	2,6	0,8	25,8
	500					

Итого 90,00 руб.

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 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

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 23 сентября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 125-00 руб.

54-8э-2020	60	64	Салат из капусты с морковью <small>(свеж, морк, соль, масло растительное)</small>	<small>(капуста)</small>	1,0	4,1	5,8
54-18к-2020	200	121	Суп молочный с овощами <small>(молоко, капуста, морковь, картофель, солы, масло слив.)</small>		3,7	3,6	18,4
54-25м-2020	100	126	Курица тушеная <small>(грудка курин., сметана, мука, морковь, лук репч., солы, масло слив.)</small>		14,0	5,8	4,4
54-1г-2020	150	208	Макароны отварные <small>(макароны, вода, масло слив.)</small>		5,0	5,3	35,0
54-4хн-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 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

Зав. производством  Е.А.Комиссарова

Бухгалтер 