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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 07 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	отлета	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
			Завтрак			
54-1з-2020	10	36	Сыр в нарезке	2,3	2,9	0,0
302*	200	207	Каша молочная геркулесовая (крупа геркулесовая,молоко,сахарный песок,солы,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
	525		**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 предпирятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 **

Зав. производством _____ *Е.Л.Комиссарова*

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 07 ноября 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
54-8с-2020	200	117	Суп картофельный с горохом (вода,картофель,горох,лук,морковь,соль I,масло слив)	4,2	4,0	15,9
54-4м-2020	100	301	Котлета мясная с соусом (говядина,хл.пшен.,молоко,масло раст.,сольI,соус)	17,8	18,1	16,7
54-11г-2020	150	139	Картофельное пюре (картофель,молоко,сольI,масло слив)	3,2	5,2	19,8
54-6хн-2020	200	43	Компот из ягод (вишня,сахарный песок,вода)	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 рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021*

Зав. производством _____ *Е.Л.Комиссарова*

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 08 ноября 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
	110	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 рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021*

Зав. производством _____ Е.Л.Комиссарова

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 08 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
Обед 125-00 руб.						
54-13з-2020	50/10	56	Салат из свеклы отварной с яйцом (свекла,яйцо,соль,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,соль)	1,5	4,9	5,2
439*	100	199	Печень говяжья тушеная (печень,мука,сметана,масло растит,соль,вода)	13,1	13,4	6,5
302*	150	160	Каша гречневая (греча,вода,соль,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 предпирятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 **

Зав. производством _____ *Е.Л.Комиссарова*

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 09 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
			Завтрак			
54-2з-2020	60	9	Огурец в нарезке	0,5	0,1	1,5
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,соль,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
	20/30	121	Хлеб ржаной, пшеничный	2,6	0,8	25,8
	550					

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.Л.Комиссарова

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 09 ноября 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 (капуста бел., морковь свеж,яблоки,масло растительное)	0,6	3,1	6,5
54-2с-2020	200	84	Борщ с капустой и картофелем (свекла,капуста св.,картофель,морковь,лук репч,сахар, томатная паста,масло слив,соль)	1,6	4,4	9,6
54-11р-2020	100	151	Рыба тушеная с овощами (треска,морковь, лук репч,томат паста,соль,сахар,масло растит)	13,4	7,1	5,9
54-6г-2020	150	209	Рис отварной (рис,вода,соль,масло слив.)	3,6	5,4	36,5
54-1хн-2020	200	81	Компот из сухофруктов (с/ф,сахарный песок,вода)	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 рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021*

Зав. производством _____ *Е.Л.Комиссарова*

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 10 ноября 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)	26,2	16,0	38,0
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
	80	36	Фрукты сезонные	0,1	0,1	8,7
	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*

Зав. производством _____ *Е.Л.Комиссарова*

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 10 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
Обед 125-00 руб.						
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.Л.Комиссарова

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 11 ноября 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 предпирятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 **

Зав. производством _____Е.Л.Комиссарова

Бухгалтер _____

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

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

Ломоносовская гимназия

Меню на 11 ноября 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	121	Суп молочный с овощами (молоко,капуста,морковь,картофель,солЫ,масло слив.)	3,7	3,6	18,4
54-25м-2020	100	126	Курица тушеная (грудка курин.,сметана ,мука, морковь, лук репч.,солЫ,масло слив.)	14,0	5,8	4,4
54-1г-2020	150	208	Макароны отварные (макароны,вода,масло слив.)	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 предпирятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 **

Зав. производством _____ *Е.Л.Комиссарова*

Бухгалтер _____