


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



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



Ломоносовская гимназия

Меню на 21 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, 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 |
| | 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 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 ноября 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 |
|---------------|-------|--------|--|-------|------|----------|
| 54-8э-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., солы, соус) | 17,8 | 18,1 | 16,7 |
| 54-11г-2020 | 150 | 139 | Картофельное пюре (картофель, молоко, солы, 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 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 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 |
| | <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 22 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 <small>(свекла, яйцо, солы, масло растительное)</small> | 1,2 | 3,7 | 4,5 |
| 124* | 200 | 79 | Щи из свеж.капусты со сметаной <small>(вода, картофель, капуста, морковь, лук репч., масло, сметана, солы)</small> | 1,5 | 4,9 | 5,2 |
| 439* | 100 | 199 | Печень говяжья тушеная <small>(печень, мука, сметана, масло растит, солы, вода)</small> | 13,1 | 13,4 | 6,5 |
| 302* | 150 | 160 | Каша гречневая <small>(греча, вода, солы, масло слив.)</small> | 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 23 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,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> | 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.А.Комиссарова

Бухгалтер 

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



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



Ломоносовская гимназия

Меню на 23 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 <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, солы, сахар, масло растит)</i> | 13,4 | 7,1 | 5,9 |
| 54-6г-2020 | 150 | 209 | Рис отварной <i>(рис, вода, солы, 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 24 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.) |
| 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 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 24 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 125-00 руб.

| | | | | | | |
|--------------|-------|-----|---|------|------|------|
| 54-16э-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 |
| 54-8р-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 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 25 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 |
| | <u>20/30</u> | 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 25 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 <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, соль, масло слив.)</small> | | 3,7 | 3,6 | 18,4 |
| 54-25м-2020 | 100 | 126 | Курица тушеная <small>(грудка курин., сметана, мука, морковь, лук репч., соль, 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 рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

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

Зав. производством _____ Е.А.Комиссарова

Бухгалтер _____