

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

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



## Ломоносовская гимназия Меню на 28 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

### Завтрак

54-1з-2020	10	36	Сыр в нарезке	2,3	2,9	0,0
54-25к-2020	200	206	Каша молочная пшеничная (крупа пшеничная, молоко, сахарный песок, солы, масло слив)	6,1	7,8	27,7
53-19з-2020	5	38	Масло сливочное	0,0	4,2	0,1
54-2гн-2020	200	27	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	15/20	81	Хлеб ржаной, пшеничный	1,7	0,5	18,2
	100	45	Фрукты сезонные	0,1	0,1	10,8
	<b>550</b>		<b>Итого 90,00 руб.</b>			

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 28 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
39*	60	56,0	<b>Салат витаминный с маслом</b> (капуста бел., морковь свеж, яблоки, масло растительное)	0,6	3,1	6,5
54-2с-2020	200	84	<b>Борщ с капустой и картофелем</b> (свекла, капуста св., картофель, морковь, лук репч, сахар, томатная паста, масло слив, солы)	1,6	4,4	9,6
54-2м-2020	100	232	<b>Гуляш из говядины</b> (говядина, масло слив, лук репчатый, томат паста, мука в/с, солы, вода)	15,8	16,8	4,2
518*	150	170	<b>Картофель отварной</b> (картофель, масло слив, солы)	2,8	5,0	28,4
54-6хн-2020	200	43	<b>Компот из ягод</b> (вишня, сахарный песок, вода)	0,3	0,1	10,3
	30/50	193	<b>Хлеб ржаной, пшеничный</b>	4,2	1,3	41,2
		<b>790</b>				

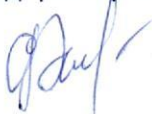
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

\* 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 29 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

#### Завтрак

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
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 свежие	0,1	0,1	11,9
	<u>500</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 29 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

### Обед 125-00 руб.

54-8а-2020	60	64	Салат из капусты с морковью (свеж, морк, соль, масло растительное)	(капуста)	1,0	4,1	5,8
54-8с-2020	200	117	Суп картофельный с горохом (вода, картофель, горох, лук, морковь, соль I, масло)		4,2	4,0	15,9
54-11р-2020	100	151	Рыба тушеная с овощами (треска, морковь, лук репч, томат паста, соль, сахар, масло растит)		13,4	7,9	6,6
54-6г-2020	150	209	Рис отварной (рис, вода, соль, масло слив.)		3,7	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		4,2	1,3	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 30 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
54-4м-2020	90	210	Котлета мясная с соусом (говядина, хлеб пшен., молоко, масло раст., соль, соус осн)	12,3	12,7	11,7
54-11г-2020	150	139	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,2	5,2	19,8
54-2гн-2020	200	27	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	<u>15/25</u>	97	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,6	20,8
	540					

**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.Вузнецова



## Ломоносовская гимназия

### Меню на 30 ноября 2022 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

### Обед 125-00 руб.

54-14з-2020	60	81	Салат из свеклы с курагой и изюмом <i>(свекла, курага, изюм, масло растит)</i>	1,0	4,1	10,0
54-4с-2020	200	93	Рассольник домашний <i>(картофель, капуста св, огурцы конс, морковь, лук репч, солы, масло растит, сметана)</i>	1,7	4,6	11,3
54-23м-2020	100	171	Биточек из курицы с соусом <i>(грудка курин., молоко, хлеб пшен, масло растит, солы, соус осн)</i>	18,0	4,9	13,6
541*	150	126	Рагу овощное <i>(капуста свеж, кабачки, лук репч, морковь, солы, масло растит)</i>	2,5	6,6	14,2
54-21хн-2020	200	61	Кисель из ягод <i>(ягоды, крахмал, сахарный песок, вода)</i>	0,1	0,1	14,9
	30/50	193	Хлеб ржаной, пшеничный	4,2	1,3	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 01 декабря 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
	<u>500</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 декабря 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 <i>(картофель, свекла, морковь, лук, масло растит)</i>	0,6	4,3	4,8
54-9с-2020	200	123	Суп из овощей с фрикадельками <i>(картофель, лук, морковь, говядина, яйцо, соль I, масло растит)</i>	5,0	6,8	10,5
439*	100	199	Печень говяжья тушеная <i>(печень, мука, сметана, масло растит, соль, вода)</i>	13,1	13,4	6,5
54-8г-2020	150	118	Капуста тушеная <i>(капуста свеж., морковь, лук репч, сахар, томат паста, масло растит)</i>	3,6	5,0	14,6
54-4хн-2020	200	76	Компот из изюма <i>(изюм, сахарный песок, вода)</i>	0,4	0,1	18,4
	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

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 02 декабря 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
	90	40	Фрукты сезонные	0,1	0,1	9,7
	<u>500</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 02 декабря 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
54-8з-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 рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

Зав. производством  Е.А. Комиссарова

Бухгалтер 