

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

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



Ломоносовская гимназия Меню на 20 февраля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

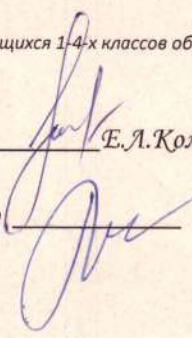
Завтрак


54-1з-2020	10	36	Сыр в нарезке	2,3	2,9	0,0
54-25к-2020	200	206	Каша молочная пшеничная (крупя пшеничная, молоко, сахарный песок, соль, 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	0,1	0,1	10,8
	<u>550</u>					

Итого 90,00 руб.

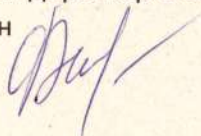
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

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

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 февраля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

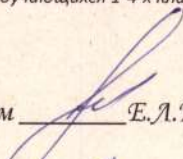
№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

Обед 125-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
39*	60	56,0	Салат из овощей <small>(овощи свежие,масло растительное)</small>	0,6	3,1	6,5
54-2с-2020	200	84	Борщ с капустой и картофелем <small>(свекла,капуста св.,картофель,морковь,лук репч,сахар, томатная паста,масло слив,соли)</small>	1,6	4,4	9,6
54-2м-2020	100	232	Гуляш из говядины <small>(говядина,масло слив,лук репчатый, томат паста,мука в/с,соли,вода)</small>	15,8	16,8	4,2
518*	150	170	Картофель отварной <small>(картофель,масло слив,соль)</small>	2,8	5,0	28,4
54-6хн-2020	200	43	Компот	0,3	0,1	10,3
	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 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 21 февраля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

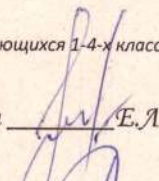
54-1о-2020	150	233	Омлет натуральный (яйцо, молоко, масло сливочное)	12,7	18,8	3,3
54-2гн-2020	200	27	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	20/30	121	Хлеб ржаной, пшеничный	2,6	0,8	25,8
	100	45	Фрукты	0,1	0,1	10,8

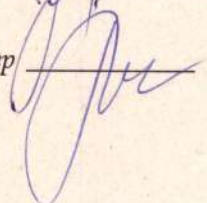
500

Итого 90,00 руб.

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

* Сборник 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 21 февраля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

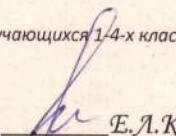
№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы

Обед 125-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда		белки	жиры	углеводы
54-8з-2020	60	64	Салат из капусты с морковью <small>(свеж, морк, соль, масло растительное)</small>	(капуста)	1,0	4,1	5,8
54-8с-2020	200	117	Суп картофельный с горохом <small>(вода, картофель, горох, лук, морковь, соль I, масло)</small>		4,2	4,0	15,9
54-11р-2020	100	151	Рыба тушеная с овощами <small>(треска, морковь, лук репч, томат паста, солы, сахар, масло растит)</small>		13,4	7,9	6,6
54-6р-2020	150	209	Рис отварной <small>(рис, вода, солы, масло слив.)</small>		3,7	5,4	36,5
54-1хн-2020	200	81	Компот		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 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 февраля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

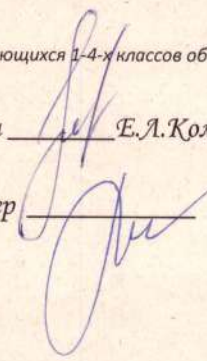
№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-2з-2020	60	9	Огурец в нарезке	0,5	0,1	1,5
54-4м-2020	90	210	Котлета мясная с соусом (говядина, хлеб пшен., молоко, масло раст., соль, соус осн)	12,3	12,7	11,7
54-11г-2020	150	139	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло слив)	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.Кузнецова



Ломоносовская гимназия

Меню на 22 февраля 2023 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 (свекла, курага, изюм, масло растительное)	1,0	4,1	10,0
54-4с-2020	200	93	Рассольник домашний (картофель, капуста св, огурцы конс, морковь, лук репч, соль, масло растит, сметана)	1,7	4,6	11,3
54-23м-2020	100	171	Биточек из курицы с соусом (грудка курин., молоко, хлеб пшен, масло растит, соль, соус осн)	18,0	4,9	13,6
541*	150	126	Рагу овощное (капуста свеж, кабачки, лук репч, морковь, соль, масло растит)	2,5	6,6	14,2
54-6хн-2020	200	43	Компот	0,3	0,1	10,3
	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 рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

Зав. производством Е.А.Комиссарова

Бухгалтер