

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

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



## Ломоносовская гимназия Меню на 24 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

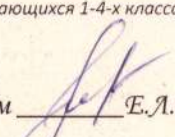
### Завтрак

| № рецептуры * | Выход      | Кал-ть | Наименование блюда  | белки | жиры | углеводы |
|---------------|------------|--------|---|-------|------|----------|
| 54-1з-2020    | 10         | 36     | Сыр в нарезке   | 2,3   | 2,9  | 0,0      |
| 54-25к-2020   | 200        | 206    | Каша молочная пшенная (крупа пшенная, 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.**

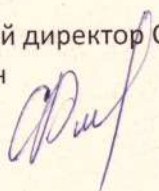
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

\* Сборник 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 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

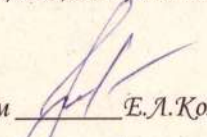
**Обед 125-00 руб.**

|             |       |      |  |      |      |      |
|-------------|-------|------|--|------|------|------|
| 39*         | 60    | 56,0 | Салат из овощей<br><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, солы)</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, солы, вода)</small>                                 | 15,8 | 16,8 | 4,2  |
| 518*        | 150   | 170  | Картофель отварной<br><small>(картофель, масло слив, солы)</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 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 апреля 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 |
|             | <u>500</u> |     |  |      |      |      |

**Итого 90,00 руб.**

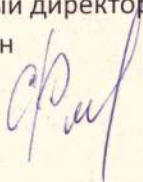
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

\* 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 25 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

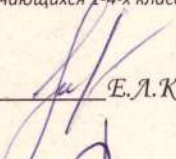
| № рецептуры * | Выход | Кал-ть | Наименование блюда | Пищевые вещества, г |      |          |
|---------------|-------|--------|--------------------|---------------------|------|----------|
|               |       |        |                    | белки               | жиры | углеводы |

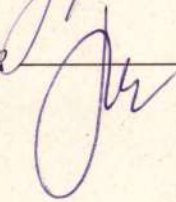
**Обед 125-00 руб.**

|             |            |     |  |                          |      |     |      |
|-------------|------------|-----|--|--------------------------|------|-----|------|
| 54-8з-2020  | 60         | 64  | Салат из капусты с морковью<br><small>(свеж, морк, соль, масло растительное)</small>                           | <small>(капуста)</small> | 1,0  | 4,1 | 5,8  |
| 54-8с-2020  | 200        | 117 | Суп картофельный с горохом<br><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<br><small>(треска, морковь, лук репч, томат паста, соль I, сахар, масло растит)</small> |                          | 13,4 | 7,9 | 6,6  |
| 54-6г-2020  | 150        | 209 | Рис отварной<br><small>(рис, вода, соль I, 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 |
|             | <b>790</b> |     |  |                          |      |     |      |

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 26 апреля 2023 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<br>(говядина, хлеб пшен., молоко, масло раст., соль, соус осн) | 12,3 | 12,7 | 11,7 |
| 54-11г-2020 | 150          | 139 | Картофельное пюре<br>(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 1-4х 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 26 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

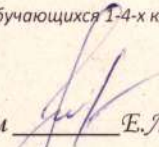
### Обед 125-00 руб.

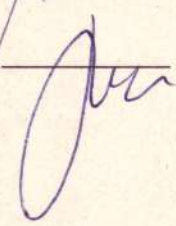
| № рецептуры * | Выход | Кал-ть | Наименование блюда  | белки | жиры | углеводы |
|---------------|-------|--------|---|-------|------|----------|
| 54-14э-2020   | 60    | 81     | <b>Салат из свеклы</b><br>(свекла, курага, изюм, масло растительное)  | 1,0   | 4,1  | 10,0     |
| 54-4с-2020    | 200   | 93     | <b>Рассольник домашний</b> (картофель, капуста св, огурцы конс, морковь, лук репч, солы, масло растит, сметана) | 1,7   | 4,6  | 11,3     |
| 54-23м-2020   | 100   | 171    | <b>Биточек из курицы с соусом</b><br>(грудка курин., молоко, хлеб пшен, масло растит, солы, соус осн)           | 18,0  | 4,9  | 13,6     |
| 541*          | 150   | 126    | <b>Рагу овощное</b><br>(капуста свеж, кабачки, лук репч, морковь, солы, масло растит)                           | 2,5   | 6,6  | 14,2     |
| 54-6хн-2020   | 200   | 43     | <b>Компот</b>   | 0,3   | 0,1  | 10,3     |
|               | 30/50 | 193    | <b>Хлеб ржаной, пшеничный</b>   | 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 27 апреля 2023 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.<br>(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   |

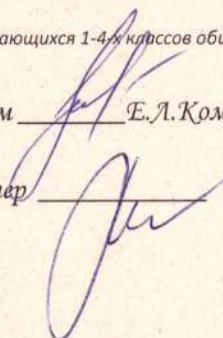
|      |      |      |
|------|------|------|
| 26,2 | 16,0 | 38,0 |
| 0,2  | 0,0  | 6,5  |
| 2,0  | 0,6  | 20,8 |
| 0,1  | 0,1  | 8,7  |


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 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 27 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

### Обед 125-00 руб.

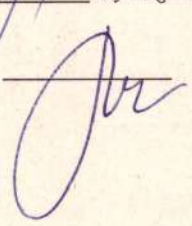
| № рецептуры* | Выход | Кал-ть | Наименование блюда  | белки | жиры | углеводы |
|--------------|-------|--------|---|-------|------|----------|
| 54-16а-2020  | 60    | 60     | Овощи в нарезке (овощи свежие, масло растительное)  | 0,6   | 4,3  | 4,8      |
| 54-9с-2020   | 200   | 123    | Суп с картофелем, с фрикадельками (картофель, лук, морковь, говядина, яйцо, соль I, масло растит) | 5,0   | 6,8  | 10,5     |
| 439*         | 100   | 199    | Печень говяжья тушеная (печень, мука, сметана, масло растит, солы, вода)                          | 13,1  | 13,4 | 6,5      |
| 54-8г-2020   | 150   | 118    | Капуста тушеная (капуста свеж., морковь, лук репч, сахар, томат паста, масло растит)              | 3,6   | 5,0  | 14,6     |
| 54-4хн-2020  | 200   | 76     | Компот  | 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.

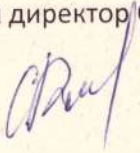
\* Сборник рецептов блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

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 28 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

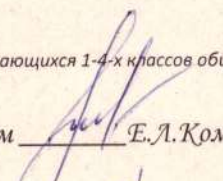
### Завтрак

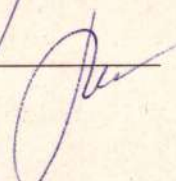
|              |            |     |  |     |     |      |
|--------------|------------|-----|--|-----|-----|------|
| 54-3г-2020   | 150        | 236 | Макароны отварные с сыром<br>(макарон. изделия, соль, сыр, масло слив)           | 8,7 | 9,8 | 28,3 |
| 54-23гн-2020 | 200        | 91  | Кофейный напиток с молоком<br>(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<br>(мука в/с, дрожжи, яйцо, масло слив, сахар, крахмал, соль I) | 2,1 | 1,3 | 17,2 |
|              | 90         | 40  | Фрукты   | 0,1 | 0,1 | 9,7  |
|              | <u>500</u> |     |  |     |     |      |

**Итого 90,00 руб.**

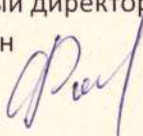
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

\* 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 28 апреля 2023 года

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

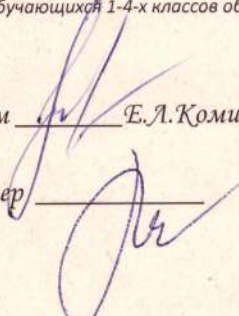
### Обед 125-00 руб.

| № рецептуры* | Выход | Кал-ть | Наименование блюда  | белки | жиры | углеводы |
|--------------|-------|--------|---|-------|------|----------|
| 54-8з-2020   | 60    | 64     | Салат из капусты с морковью<br>(капуста свеж, морк, соль, масло растительное) | 1,0   | 4,1  | 5,8      |
| 54-18к-2020  | 200   | 134    | Суп молочный<br>(молоко, макарон. изд, соль, сахарный песок, масло слив.)     | 4,1   | 4,6  | 19,2     |
| 54-14р-2020  | 100   | 112    | Котлета рыбная с соусом<br>(треска, яйцо, хлеб пшеничн, масло слив, солы)     | 12,9  | 4,0  | 6,2      |
| 54-10г-2020  | 150   | 169    | Картофель отварной в молоке<br>(картофель, молоко, солы, 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 