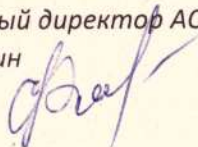


Утверждаю  
Генеральный директор АО "Соцпитсервис"  
Р.А.Федулин



Согласовано  
Директор МОУ "Ломоносовской гимназии"  
М.И.Кузнецова



## Лагерь дневного пребывания Ломоносовская гимназия Меню на 05 июня 2023 года

Возрастная категория 7-11 лет

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

### Завтрак

54-1з	15	53,7	Сыр в нарезке	3,5	4,4	0,0
54-25к	200	203,0	Каша молочная пшенная <small>(пшено, молоко, вода, сах. песок, соль, масло слив.)</small>	6,0	7,8	27,2
	135	129,3	Йогурт	4,3	3,3	20,6
54-21гн	200	106,8	Какао с молоком <small>(какао, молоко, сах. песок)</small>	4,3	4,4	12,5
	20/30	120,5	Хлеб ржаной, пшеничный	2,4	0,9	25,7
	100	44,5	Фрукт сезонный	0,1	0,1	10,8

### Обед

54-5з	100	53,8	Салат из помидоров, огурцов <small>(помидор, огурец, соль, масло раст.)</small>	1,0	4,2	3,0
54-2с	200	90,3	Борщ с капустой и картофелем <small>(свекла, капуста св., картофель, морковь, лук репч, сахар, томатная паста, масло растит, соль, сметана)</small>	1,6	4,3	11,3
54-4м	100	301,0	Котлета мясная <small>(говядина, хл. пшен., молоко, масло раст., соль)</small>	17,7	18,1	16,7
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке <small>(картофель, молоко, соль, масло слив.)</small>	4,5	5,0	26,5
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	30/60	217,5	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,5

**Итого 510 руб.**

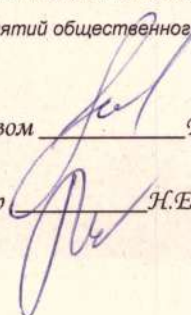
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

Сборник рецептур блюд и типовых меню для детей школьного возраста, Новосибирск 2021

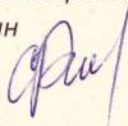
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва 2004

Зав. производством \_\_\_\_\_ Е.А. Комиссарова

Бухгалтер \_\_\_\_\_ Н.Е. Цыганова



Утверждаю  
 Генеральный директор АО "Соцпитсервис"  
 Р.А.Федулин



Согласовано  
 Директор МОУ "Ломоносовской гимназии"  
 М.И.Кузнецова



## Лагерь дневного пребывания Ломоносовская гимназия

### Меню на 06 июня 2023 года

Возрастная категория 7-11 лет

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

#### Завтрак

54-1т	170/50	519,9	Запеканка из творога с молоком сгущ <small>(творог, сметана, яйцо, хлеб пшен., манная крупа, масло слив., сах. песок, соль, молоко сгущ.)</small>	28,7	20,9	53,9
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром <small>(чай зав., сах. песок, вода)</small>	0,2	0,0	6,5
	15/15	72,0	Хлеб ржаной, пшеничный	1,6	0,5	15,3
	100	44,5	Фрукт сезонный	0,1	0,1	10,8

#### Обед

54-8а	100	108,7	Салат из капусты с морковью <small>(капуста свеж, морковь, соль, масло раст.)</small>	1,6	7,1	9,6
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горохом <small>(вода, картофель, горох, морковь, лук репч., масло, соль)</small>	4,1	4,0	14,6
439*	120	235,8	Печень говяжья тушеная <small>(печень гов., сметана, хлеб пшен., масло слив., соль)</small>	15,6	15,8	8,8
302*	150	179,4	Каша гречневая <small>(греча, соль, масло сл.)</small>	6,0	6,2	24,9
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов <small>(сухофрукты, сах. песок, вода)</small>	0,5	0,0	19,8
	30/60	217,5	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,5	46,5

**Итого 510 руб.**

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

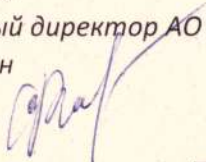
Сборник рецептур блюд и типовых меню для детей школьного возраста, Новосибирск 2021

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва 2004

Зав. производством  Е.А.Комиссарова

Бухгалтер  Н.Е.Цыганова

Утверждаю  
Генеральный директор АО "Соцпитсервис"  
Р.А.Федулин



Согласовано  
Директор МОУ "Ломоносовской гимназии"  
М.И.Кузнецова



## Лагерь дневного пребывания Ломоносовская гимназия Меню на 07 июня 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
54-1о	150	225,5	Омлет натуральный (яйцо,молоко,масло слив.,соль I)	12,7	18,0	3,3
	135	129,3	Йогурт	4,3	3,3	20,6
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай зав.,сах.песок,вода)	0,2	0,0	6,5
	30	146,4	Кондитерское изделие	1,6	1,6	32,2
	15/25	84,2	Хлеб ржаной,пшеничный	1,8	0,6	17,9
	100	44,5	Фрукт сезонный	0,1	0,1	10,8

### Обед

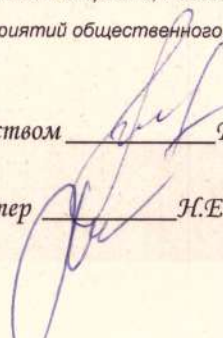
№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-13з	80	77,0	Салат из свеклы отв. с яйцом (свекла,яйцо,соли,масло раст.)	3,2	5,0	4,8
54-1с	200	105,6	Щи из св.капусты с мясом,сметаной (говядина,капуста св.,морковь,лук репч,масло растит,соли,сметана)	3,7	7,2	6,5
54-11р	120	187,3	Рыба тушеная с овощами (треска,яйцо,хлеб пш.,масло слив.,соль I)	16,3	10,1	7,8
54-6г	180	250,9	Рис отварной (рис,соли,масло слив.)	4,3	6,5	43,8
54-21хн	200	60,7	Кисель из ягод (ягоды,крахмал,сах.песок,вода)	0,1	0,1	14,9
	40/60	242,0	Хлеб ржаной,пшеничный	5,0	1,7	51,7

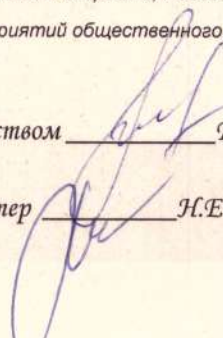
Итого 510 руб.

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

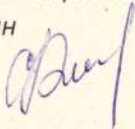
Сборник рецептур блюд и типовых меню для детей школьного возраста, Новосибирск 2021

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва 2004

Зав. производством  Е.А.Комиссарова

Бухгалтер  Н.Е.Изганова

Утверждаю  
 Генеральный директор АО "Соцпитсервис"  
 Р.А.Федулин



Согласовано  
 Директор МОУ "Ломоносовской гимназии"  
 Для М.И.Кузнецова



## Лагерь дневного пребывания

### Ломоносовская гимназия

#### Меню на 08 июня 2023 года

Возрастная категория 7-11 лет

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

#### Завтрак

54-19р	10	74,8	Масло сливочное	0,0	8,2	0,1
54-5м	100	139,9	Котлета из курицы (грудка курин.,молоко,хлеб пшен., масло раст.,соль I)	12,5	4,3	12,8
54-11г	180	167,1	Картофельное пюре (картофель,молоко,сольI,масло слив.)	3,8	6,3	23,8
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток.,молоко,сах.песок)	3,8	3,5	11,2
	20/40	143,0	Хлеб ржаной,пшеничный	3,0	1,1	30,6
	100	44,5	Фрукт сезонный	0,1	0,1	10,8

#### Обед

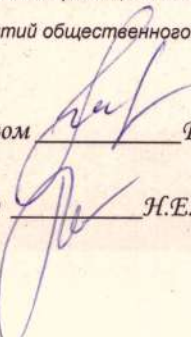
54-5з	100	53,8	Салат из помидоров, огурцов (помидор,огурец,соли,масло раст.)	1,0	4,2	3,0
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами (картофель, морковь, лук репч,соли,масло слив.,молоко)	4,8	7,3	21,4
54-2м	100	233,8	Гуляш из говядины (говядина,мука,масло слив.,помидор, соль I,сах.песок)	16,6	16,6	4,4
54-1г	150	207,0	Макаронные изделия (макаронные изделия,соли,масло слив.)	5,0	5,3	34,8
54-4хн	200	75,8	Компот из изюма (изюм,сах.песок,вода)	0,4	0,1	18,4
	30/60	217,5	Хлеб ржаной,пшеничный	4,5	1,5	46,5

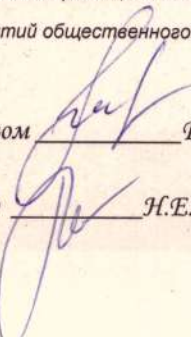
**Итого 510 руб.**

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

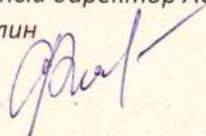
Сборник рецептов блюд и типовых меню для детей школьного возраста, Новосибирск 2021

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

Зав. производством  Е.А.Комиссарова

Бухгалтер  Н.Е.Дыганова

Утверждаю  
 Генеральный директор АО "Соцпитсервис"  
 Р.А. Федулин



Согласовано  
 Директор МОУ "Ломоносовской гимназии"  
 М.И. Кузнецова



## Лагерь дневного пребывания Ломоносовская гимназия

**Меню на 09 июня 2023 года**

**Возрастная категория 7-11 лет**

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

### Завтрак

54-12р	120	207,4	Тефтели рыбные (треска, яйцо, хлеб пшен., мука, масло раст., лук репч., солы)	14,4	9,8	15,4
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке (картофель, молоко, солы, масло слив.)	4,5	5,0	26,5
768*	45	150,9	Булочка с изюмом (молоко, мука, сах. песок, яйцо, масло сл, изюм, дрожжи, солы)	3,6	3,3	26,7
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай зав., сах. песок, вода)	0,2	0,0	6,5
	15/25	96,7	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,7	20,6
	100	44,5	Фрукт сезонный	0,1	0,1	10,8

### Обед

39*	100	93,5	Салат витаминный (капуста бел., морковь, лук, яблоко, солы, масло раст.)	1,0	5,1	11,1
54-2с	200	90,3	Борщ с капустой и картофелем (свекла, капуста св., картофель, морковь, лук репч., сахар, томатная паста, масло растит, солы, сметана)	1,6	4,3	11,3
54-6м	100	300,5	Биточек мясной (говядина, хлеб пшен., масло слив., солы)	17,7	18,1	16,7
54-8г	200	157,9	Капуста тушеная (капуста св., морковь, лук репч., солы, сахар, масло раст.)	4,8	6,7	19,6
	200	93,2	Сок	0,5	0,0	22,8
	40/60	242,0	Хлеб ржаной, пшеничный	5,0	1,7	51,7

**Итого 510 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 детей школьного возраста, Новосибирск 2021

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва 2004

Зав. производством \_\_\_\_\_ Е.А. Комиссарова

Бухгалтер \_\_\_\_\_ Н.Е. Цыганова

