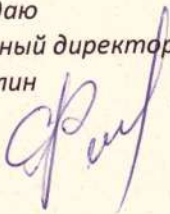


Утверждаю
 Генеральный директор АО "Соцпитсервис"
 Р.А.Федулин



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



Лагерь дневного пребывания

Ломоносовская гимназия

Меню на 13 июня 2023 года

Возрастная категория 7-11 лет

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

Завтрак

54-2з	80	11,7	Овощи в нарезке /огурец/	0,7	0,1	2,0
54-1о	150	225,5	Омлет натуральный (яйцо,молоко,масло слив.,соль I)	12,7	18,0	3,3
441*	60	174,9	Ватрушка с творогом (мука,молоко,яйцо, сахар,творог,сметана,масло,дрожжи,сольI)	4,0	4,5	29,6
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток.,молоко,сах.песок)	3,8	3,5	11,2
	15/35	121,0	Хлеб ржаной,пшеничный	2,6	0,8	25,8
	100	44,5	Фрукт (яблоко)	0,1	0,1	10,8

Обед

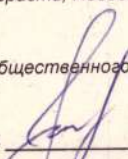
54-8з	100	108,7	Салат из капусты с морковью (капуста свеж,морковь,соли,масло раст.)	1,6	7,1	9,6
54-5с	200	125,7	Суп из овощей с фрикадельками (говядина,картофель,яйцо, морковь, лук репч,сольI)	5,9	7,7	8,2
54-11р	120	187,3	Рыба тушеная с овощами (треска,яйцо,хлеб пш., масло слив., соль I)	16,3	10,1	7,8
54-6г	150	209,0	Рис отварной (рис,соли,масло слив.)	3,6	5,4	36,5
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов (сухофрукты,сах.песок,вода)	0,5	0,0	19,8
	40/60	242,0	Хлеб ржаной,пшеничный	5,0	1,7	51,7

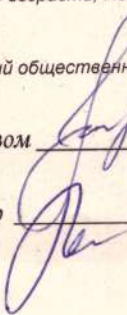
Итого 510 руб.

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

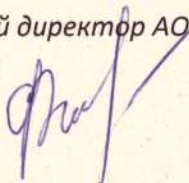
Сборник рецептур блюд и типовых меню для детей школьного возраста, Новосибирск 2021

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

Зав. производством  Е.А.Комиссарова

Бухгалтер  Н.Е.Цыганова

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



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



Лагерь дневного пребывания

Ломоносовская гимназия

Меню на 14 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
54-1т	170/50	419,9	Запеканка из творога с молоком сгущ (творог, сметана, яйцо, хлеб пшен., манная крупа, масло слив., сах. песок, солы, молоко сгущ.)	28,7	20,9	53,9
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай зав., сах. песок, вода)	0,2	0,0	6,5
	15/15	72,0	Хлеб ржаной, пшеничный	1,6	0,5	15,3
	100	44,5	Фрукт (апельсин)	0,1	0,1	10,8

Обед

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-5з	100	69,6	Салат из помидоров, огурцов с яйцом (помидор, огурец, яйцо, солы, масло раст.)	3,1	5,2	2,6
162*	250	170,5	Суп молочный с овощами (картофель, морковь, лук репч., солы, масло слив., молоко)	4,8	7,3	21,4
54-23м	100	172,5	Биточек из курицы (грудка курин., молоко, хлеб пшен., масло раст., соль)	19,0	4,5	14,0
541*	200	175,2	Рагу овощное (картофель, морковь, лук репч., капуста бел., мука, солы, масло слив.)	3,4	9,3	19,7
	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.

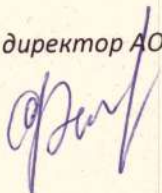
Сборник рецептов блюд и типовых меню для детей школьного возраста, Новосибирск 2021

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

Зав. производством _____ Е.А.Комиссарова

Бухгалтер _____ Н.Е.Цыганова

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



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



Лагерь дневного пребывания

Ломоносовская гимназия

Меню на 15 июня 2023 года

Возрастная категория 7-11 лет

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

Завтрак

256*	100	106,4	Рыба отварная (треска, лук репч., морковь, масло слив, соль I)	14,2	4,8	1,6
54-11г	180	167,1	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль I, масло слив)	3,8	6,3	23,8
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай, сах. песок, молоко)	2,8	2,5	8,6
	30	146,4	Кондитерское изделие	1,6	1,6	32,2
	15/25	96,7	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,7	96,7
	100	44,5	Фрукт (яблоко)	0,1	0,1	10,8

Обед

39*	100	93,5	Салат витаминный (капуста, бел., морковь, лук, яблоко, соль I, масло раст.)	1,0	5,1	11,1
54-25с	200	110,8	Суп картофельный с горшком (вода, картофель, горох, лук, морковь, соль I, масло растит)	4,1	4,0	14,6
439*	120	235,8	Печень говяжья тушеная (печень гов., сметана, мука, соль I, масло слив.)	15,6	15,8	8,8
302*	150	179,4	Каша гречневая (греча, молоко, соль I, масло сл.)	6,0	6,2	24,9
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.

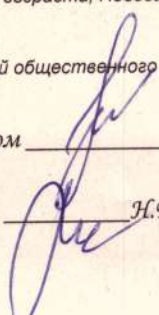
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

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

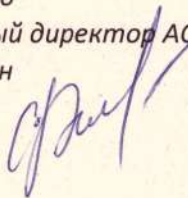
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва 2004

Зав. производством _____ Е.А. Комиссарова

Бухгалтер _____ Н.Е. Цыганова



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



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



Лагерь дневного пребывания

Ломоносовская гимназия

Меню на 16 июня 2023 года

Возрастная категория 7-11 лет

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

Завтрак

54-3г	180	316,0	Макаронны отварные с сыром (макаронны, солы, сыр, масло слив.)	11,8	14,2	35,5
	135	129,3	Йогурт	4,3	3,3	20,6
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, молоко, сах. песок)	3,8	3,5	11,2
	15/20	84,0	Хлеб ржаной, пшеничный	1,6	0,6	18,2
	100	44,5	Фрукт (мандарин)	0,1	0,1	10,8

Обед

54-8з	100	108,7	Салат из капусты с морковью (капуста свеж, морковь, солы, масло раст.)	1,6	7,1	9,6
54-2с	200	86,3	Борщ с капустой и картофелем (свекла, капуста св., картофель, морковь, лук репч, сахар, томатная паста, масло растит, солы, сметана)	1,6	4,3	10,3
493*	100	199,0	Курица тушеная в соусе (золень курин., сметана, мука, морковь, лук репч., солы, масло слив.)	14,2	12,6	5,2
54-10г	180	203,0	Картофель отварной в молоке (картофель, молоко, солы, масло слив.)	5,4	6,0	32,0
	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 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.Цыганова

