

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

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



Ломоносовская гимназия
Меню для обучающихся общеобразовательной организации
1 неделя

Понедельник
ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ 1- 4 кл
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-1з	15	53,8	Сыр в нарезке	3,5	4,4	0,0
302*	200	199,0	Каша молочная геркулесовая (крупка геркулесовая, молоко, вода, соль, сах. песок, масло слив)	6,2	7,6	26,5
54-21гн	200	106,8	Какао с молоком (какао пор, молоко, вода, сахар. песок)	4,3	4,4	12,5
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,8
	100	44,5	Фрукт	0,1	0,1	10,8
565						

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

*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 ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин

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



Ломоносовская гимназия
Меню для обучающихся общеобразовательной организации

1 неделя

Вторник

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ 1- 4 кл

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-2о	180	195,0	Омлет с зеленым горошком (яйцо, молоко, зел. горошек, масло сливочное, соль)	11,4	13,5	7,0
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
441*	45	139,1	Выпечное изделие	4,3	3,6	22,5
	30	72,0	Хлеб ржаной, пшеничный	1,5	0,5	15,3
	100	80,8	Фрукт	0,4	0,0	19,8
555						

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

*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 ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин

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



Ломоносовская гимназия
Меню для обучающихся общеобразовательной организации

1 неделя

Среда

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ 1- 4 кл

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-19а	10	74,8	Масло сливочное
54-5м	50	87,7	Комплета из курицы (грудка курин.,молоко,хлеб пшен.,масло раст.,соль I)
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре (картофель,молоко,соли,масло слив)
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка,вода,сахарный песок)
	50	121,0	Хлеб ржаной, пшеничный
	100	39,6	Фрукт
560			

0,1	8,2	0,1
9,5	2,5	6,8
3,2	5,2	19,8
0,2	0,0	6,5
2,6	0,8	25,8
0,1	0,0	9,8

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

*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 ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин

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



Ломоносовская гимназия
Меню для обучающихся общеобразовательной организации

1 неделя

Четверг

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ 1- 4 кл

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-1т	150	292,0	Запеканка из творога с молочным соусом (творог, вода, сметана, яйцо, хлеб пшени, манная крупа, масло слив., сах. песок, соль, молоко)	16,7	15,0	22,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	25	109,7	Кондитерское изделие	1,0	2,5	20,8
	25	60,0	Хлеб ржаной, пшеничный	1,2	0,4	12,9
	100	44,5	Фрукт	0,1	0,1	10,8
500						

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

*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 ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин

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



Ломоносовская гимназия

Меню для обучающихся общеобразовательной организации

1 неделя

Пятница

ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ 1- 4 кл

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Завтрак

54-19з	10	74,8	Масло сливочное	0,1	8,2	0,1
54-21р	50	58,0	Котлета рыбная (треска, яйцо, хлеб пшен., мука, масло раст., лук репч., соль)	7,1	1,4	4,2
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке (картофель, молоко, соль, масло слив., мука)	4,5	5,0	26,5
54-4гн	180	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,5	2,3	9,5
	40	96,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,7	20,5
	100	80,8	Фрукт	0,4	0,0	19,8
530						

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

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

Зав. производством Е.А.Комиссарова

Бухгалтер Н.Е.Цыганова