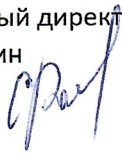


Утверждаю
Генеральный директор ООО "Карелсоцпит"
Р.А.Федулин



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



Ломоносовская гимназия
Меню для обучающихся общеобразовательной организации

2 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

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-1з	15	53,8	Сыр в нарезке	3,5	4,4	0,0
54-25к	200	206,0	Каша молочная пшениная (крупа пшениная, молоко, сахарный песок, соль, масло слив, вода)	6,1	7,8	27,7
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, вода, молоко, сахарный песок)	3,8	3,5	11,2
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,8
	100	39,6	Фрукт	0,1	0,0	9,8

565

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

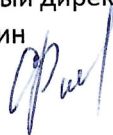
* Сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания обучающихся 1-4-х классов общеобразовательных организаций, Новосибирск 2021

*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

2 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

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-2о	180	195,0	Омлет с зеленым горошком (яйцо, молоко, зел. горошек, масло сливочное, соль)	11,4	13,5	7,0
54-3пн	200	41,0	Чай с сахаром, лимоном (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	10,0
441*	45	139,1	Выпечное изделие	4,9	3,6	22,5
	35	84,0	Хлеб ржаной, пшеничный	1,7	0,6	18,0
	100	44,5	Фрукт	0,1	0,1	10,8
560						

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

2 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

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-9м	160	260,4	Жаркое по-домашнему (картофель, говядина, лук репч, том. п, масло слив. соль)	16,0	15,2	15,0
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,8
	100	80,8	Фрукт	0,4	0,0	19,8

510

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

2 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

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-1т	150	292,0	Запеканка из творога с молочным соусом (творог, вода, сметана, яйцо, хлеб пшён. манная крупа, масло слив., сах. песок, солы, 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	39,6	Фрукт	0,1	0,0	9,8
	500					

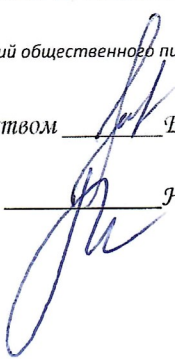
В процессе изготовления продукции не используются: пищевые добавки, биологически-активные добавки, компоненты, полученные с применением генно-модифицированных организмов.

* 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

2 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

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-3г	160	254,7	Макароны отварные с сыром (макарон. изделия, соль, сыр, масло слив)	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, вода, молоко, сахарный песок)	3,8	3,5	11,2
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,8
	100	44,5	Фрукт	0,1	0,1	10,8

510

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