

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

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-1а	15	53,8	Сыр в нарезке	3,5	4,4	0,0
302*	200	199,0	Каша молочная геркулесовая. (крупа 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 (яблоко)***	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,

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

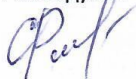
*** Допускается выдача иных фруктов

Зав. производством _____

Бухгалтер _____

И.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

Утверждено

Согласовано

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

Завтрак

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-2о	200	214,0	Омлет с зеленым горошком (яйцо, молоко, зел. горошек, масло сливочное, соль)	12,0	14,5	8,9
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
441*	50	155,8	Выпечное изделие (булочка домашняя)	4,4	3,8	26,0
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,8

500

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

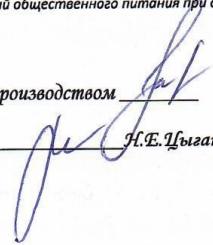
*Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

*** Допускается выдача иных фруктов

Зав. производством _____

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

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-19э	10	74,8	Масло сливочное	0,1	8,2	0,1
54-5м	50	87,7	Котлета из курицы (грудка курин., молоко, хлеб пшен., масло раст., соль I)	9,5	2,5	6,8
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль I, масло слив)	3,2	5,2	19,8
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,3	1,5	43,2
	500					

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

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

*** Допускается выдача иных фруктов

Зав. производством

Бухгалтер

И.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

Утверждено

№ 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	293,7	Запеканка из творога с молочным соусом (творог, вода, сметана, яйцо, хлеб пшен, манная крупа, масло слив., сах. песок, соль, молоко)	16,0	14,9	23,9
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок.)	0,2	0,0	6,5
	50	121,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,6	0,8	25,8
	100	44,5	Фрукт (яблоко)***	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

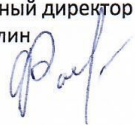
*Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах, Москва- 2004 *

*** Допускается выдача иных фруктов

Зав. производством _____

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

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
54-19э	10	74,8	Масло сливочное	0,1	8,2	0,1
54-21р	50	58,0	Котлета рыбная (треска / минтай, яйцо, хлеб пшен., мука, масло раст., лук репч., соли)	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
54-4пн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	90	212,5	Хлеб ржаной, пшеничный	4,3	2,5	43,2
	500					

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

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

*** Допускается выдача иных фруктов

Зав. производством _____

Бухгалтер _____ И.Е. Дыганова

