

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
54-1з	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
54-3гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	85	202,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,1	1,4	42,1
	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,

*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

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
54-3г	150	238,8	Макаронны отварные с сыром (макарон. изделия, соль, сыр, масло слив)	9,2	10,8	26,2
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	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 _____ И.Е. Дыганова

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
54-5м	50	87,7	<i>Котлета из курицы</i> (грудка курин., молоко, хлеб пшен., масло раст., соль I)	9,5	2,5	6,8
54-11г	150	139,4	<i>Картофельное пюре</i> (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,2	5,2	19,8
54-3гн	200	26,8	<i>Чай с сахаром</i> (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	100	223,0	<i>Хлеб ржаной, пшеничный</i>	4,7	1,8	44,9
	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 _____

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

№ рецептуры	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-1з	15	53,8	Сыр в нарезке	3,5	4,4	0,0
54-23м	200	193,7	Каша молочная рисовая (крупа рисовая, молоко, вода, соль, сах. песок, масло слив)	5,2	6,5	26,4
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	85	202,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,1	1,4	42,1

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 _____

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	белки	жиры	углеводы
54-3г	150	238,8	Макароны отварные с сыром (макарон. изделия, соль, сыр, масло слив)	9,2	10,8	26,2
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	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 _____