

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
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	90	212,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,3	1,5	43,2
505						

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
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

Понедельник

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-11с	250	126,2	Суп крестьянский (вода, картофель, рис, капуста св, лук репч, морковь, сметана, масло раст, соль)	2,4	7,0	13,4
54-5м	90	167,0	Котлета из курицы (курин. филе, молоко, хлеб пшен., масло раст., соль I, соус осн)	12,0	9,3	9,5
54-4пн	150	238,9	Греча отварная (греча, вода, соль, масло слив.)	8,0	7,3	35,9
54-32хн	200	41,0	Компот из свежих фруктов (свеж. фрукты, сахарный песок, вода)	0,1	0,1	9,9
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,6	45,6
	785					

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 _____

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
54-2о	160	163,7	Омлет с зеленым горошком (яйцо, молоко, зел. горошек, масло сливочное, соль)	10,5	11,5	5,1
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	50	157,3	Кондитерское изделие (печенье)	2,2	3,7	28,8
	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 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

Вторник

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-2с	250	110,0	Борщ с капустой и картофелем (вода, картофель, свекла, капуста св., морковь, лук репч, сахар, томатная паста, масло растит, соль, сметана)	2,2	5,6	12,9
54-6м	90	212,8	Биточек мясной с соусом (говядина, хлеб пшен., молоко, масло слив, соль)	12,1	13,2	11,4
54-1г	150	208,0	Макароньы отварные (макароньы, вода, масло слив, соль)	5,0	5,3	35,0
54-1хн	200	81,0	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахарный песок, вода)	0,6	0,0	19,4
	80	188	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,4

770

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 _____

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
54-2г	150	250,3	Запеканка творожная с морковью, соусом (творог, морковь, вода, сметана, яйцо, хлеб пшен, манная крупа, масло слив., сах. песок, солы, молоко)	12,0	12,3	22,9
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	60	144,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,0	1,0	30,5
	100	39,6	Фрукт (апельсин)*	0,1	0,0	9,8

510

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 _____

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

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-13з	60	51,6	Салат из свеклы отварной (свекла, соль, масло растит)	0,8	3,6	4,0
54-25с	250	139,0	Суп картофельный с горохом (вода, картофель, горох, лук, морковь, соль, масло)	5,1	5,3	18,3
54-11р	90	156,1	Рыба тушеная с овощами (минтай, вода, морковь, лук, репч, томат паста, соль, масло растит)	13,1	9,4	5,9
54-6г	150	209,0	Рис отварной (рис, вода, соль, масло слив.)	3,6	5,4	36,5
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма (изюм, вода, сах. пес)	0,4	0,1	16,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,4

810

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 _____

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
54-19з	8	59,4	Масло сливочное	0	6,7	0
54-5м	50	87,7	Котлета из курицы (курин.филе,молоко,хлеб пшен.,масло раст.,соль I,соус осн)	9,5	2,5	6,8
54-11г	150	157,8	Картофель отварной (картофель,сольI,масло слив)	2,6	5,0	23,6
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка,вода,сахарный песок,)	0,2	0,0	6,5
	95	224,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,5	1,6	45,6

503

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 _____

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

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-7с	250	131,6	Суп картоф.с макарон.издел. (вода,картофель, макар.издел,морковь, лук репч,соли,масло растит)	3,1	3,4	21,2
54-16м	90	183,7	Тефтели мясные с соусом (мясо,рис,молоко,масло раст,соль I, соус основной)	10,3	12,3	8,9
54-4гн	150	238,9	Греча отварная (греча,вода,соли,масло слив.)	8,0	7,3	35,9
54-32хн	200	41,0	Компот из свежих фруктов (свеж.фрукты,сахарный песок,вода)	0,1	0,1	9,9
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,8

775

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

54-3г	160	254,7	Макароны отварные с сыром (макарон.изделия,соли,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	25,5
	100	44,5	Фрукт /яблоко/*	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 *

* 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

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

№ рецептуры*	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	белки	жиры	углеводы
54-8з	100	109,6	Салат из капусты с морковью (капуста св., морковь, соли, сах.пес.,масло раст)	1,6	7,2	9,6
54-18к	200	142,3	Суп молочный (молоко, вода, капуста, морковь, картофель, соли, масло слив.)	4,8	5,7	18,0
54-25м	90	118,0	Курица тушеная (курин. филе, мука, морковь, лук репч., соли, сметана, масло слив, масло растит, вода)	12,9	5,6	4,0
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре (картофель, молоко, соли, масло слив)	3,2	5,2	19,8
54-1кн	200	81,0	Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахарный песок, вода)	0,6	0,0	19,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,4
820						

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 _____