

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
54-4гн	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 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

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
54-19з	5	37,4	Масло сливочное	0	4,1	0
54-16м	50	111,9	Тефтели мясные (мясо, рис, мука, лук репчатый, масло растит, соль)	7,5	7,8	4,0
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,2	5,2	19,8
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
	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 _____

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
54-19э	5	37,4	Масло сливочное	0	4,1	0
54-7т	150	233,3	Запеканка творожная с рисом (рис, творог, вода, яйцо, масло слив, сах. песок, соль)	11,1	8,5	28,1
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	25,5
	100	39,6	Фрукт (апельсин)*	0,1	0,0	9,8
	505					

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

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
54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,0	0,0
54-20к	200	197,4	Каша молочная гречневая (крупа греча, молоко, вода, соль, сах. песок, масло слив)	7,1	8,2	23,8
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
515						

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

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	Макаронны 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	25,5
	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 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
2 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 с соусом (курин. филе, молоко, хлеб пшен., масло раст., соль I, соус осн)	12,0	9,3	9,5
54-4гн	150	238,9	Греча отварная (греча, вода, соль I, 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
2 неделя
Вторник
ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

№ рецептуры *	Выход	Кал-ть	Наименование блюда	Пищевые вещества, г		
				белки	жиры	углеводы
Обед 150-00 руб.						
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	Макаронь отварные (макаронь, вода, масло слив, соль)	5,0	5,3	35,0
54-4хн	200	75,7	Компот из изюма (изюм, вода, сах. пес)	0,4	0,1	18,4
	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
2 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	100	87,0	Салат из свеклы отварной (свекла, соль, масло раст)		1,6	6,0	6,7
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	163,2	Тефтели рыбные с соусом (минтай, яйцо, хлеб пш., мука, масло раст., лук репч., соль, соус осн.)		11,4	9,8	11,6
54-10г	150	169,0	Картофель отварной в молоке (картофель, молоко, соль, масло слив, мука)		4,5	5,0	26,5
54-1хн	180	72,9	Компот из сухофруктов (с/ф, сахарный песок, вода)		0,5	0,0	17,8
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный		3,8	1,3	38,4

850

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
2 неделя
Четверг

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

54-18к	200	142,3	Суп молочный (молоко, вода, рис, соль, масло слив.)	4,8	5,7	18,0
439*	90	172,2	Печень говяжья тушеная (печень, мука, сметана, масло раст, соль)	11,2	11,4	6,2
54-6г	150	209,0	Рис отварной (рис, вода, соль, масло слив.)	3,6	5,4	36,5
54-1хн	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

720

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
2 неделя
Пятница

ВОЗРАСТНАЯ КАТЕГОРИЯ 7 - 11 лет

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

Обед 150-00 руб.

54-8з	60	82,0	Салат из капусты с морковью свеж, морк, соль, сах. песок, масло растит)	(капуста)	1,0	6,0	6,0
54-7с	200	105,3	Суп картоф.с макарон.издел. (вода,картофель, макар.издел,морковь, лук репч,соли,масло растит)		2,3	2,7	16,8
54-23м	90	167,0	Биточек из курицы с соусом (курин.филе,рис,молоко,масло раст,соль I, соус основной)		12,0	9,2	9,5
54-4гн	150	238,9	Греча отварная (греча,вода,соли,масло слив.)		8,0	7,3	35,9
54-4хн	180	68,2	Компот из изюма (изюм,вода, сах.пес)		0,4	0,1	16,6
	65	144,0	Хлеб ржаной, пшеничный		3,2	1,1	30,5

745

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 _____