

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

Согласовано
Директор МОУ "Ломоносовская гимназия"



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

54-13	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
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,8
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

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"



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

54-2о	170	174,0	Омлет с зеленым горошком (яйцо, молоко, зел. горошек, масло сливочное, соль)	11,0	12,1	4,9
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
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,4
	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"



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

54-1з	17	61,0	Сыр в нарезке	4,0	5,0	0,0
302**	200	209,9	Каша молочная рисовая (рис, молоко, сахарный песок, соль, масло слив, вода)	6,0	7,1	30,5
54-4гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, молоко, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,8
502						

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"



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

54-16м	50	111,9	Тефтели мясные (мясо, рис, мука, лук репчатый, масло растит, солы)	7,5	7,8	4,0
54-11г	150	139,4	Картофельное пюре (картофель, молоко, солы, 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
	25	93,0	Кондитерское изделие (вафли)	1,0	2,1	17,6
	75	176,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,6
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"



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

54-1г	160	254,7	Макароны отварные с сыром (макароны, вода, масло слив, соль, сыр)	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, вода, молоко, сах.пес)	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"



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

54-1з	15	53,8	Сыр в нарезке	3,5	4,4	0,0
54-25к	200	206,0	Каша молочная пшениная (круп пшениная, молоко, сахарный песок, солы, масло слив, вода)	6,1	7,8	27,7
54-23к	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,8
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 _____

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

Директор МОУ "Ломоносовская гимназия"



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

54-3м	60	100,7	Голубцы ленивые (мясо, рис, капуста свеж, лук репчатый, морковь, масло слив, соль)	6,9	7,1	3,2
54-11г	140	130,2	Картофельное пюре (картофель, молоко, соль, масло слив)	3,0	4,9	18,6
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	25	99,4	Кондитерское изделие (печенье)	1,8	2,6	17,2
	75	176,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,5	1,2	35,6

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"



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

54-19а	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, солы)	11,1	8,5	28,1
54-23гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, 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 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"



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

54-1з	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-20к	200	197,4	Каша молочная гречневая (крупа греча, молоко, вода, соль, сах. песок, масло слив)	7,1	8,3	23,8
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	85	200,0	Хлеб ржаной, пшеничный	4,0	1,4	40,8
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"



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

54-1г	160	254,7	Макароны отварные с сыром (макароны, вода, масло слив, соль, сыр)	9,8	11,5	28,0
54-23гн	200	91,2	Кофейный напиток с молоком (кофейный напиток, вода, молоко, сах. пес)	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 _____