

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	20	71,6	Сыр в нарезке	4,6	6,1	0,0
54-25к	200	206,0	Каша молочная пшениная (крупа пшениная, молоко, сахарный песок, солы, масло слив, вода)	6,1	7,8	27,7
54-23гн	200	68,0	Чай с молоком и сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	2,8	2,5	8,6
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3

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 *

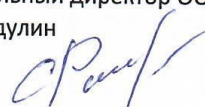
* Допускается выдача иных фруктов

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

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	18,5
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	50	116,4	Кондитерское изделие (вафли)	3,2	4,2	16,3
	50	120,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,5	0,8	25,5

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, соль)	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
	45	108,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,3	0,8	23,0
	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 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"

Сиваф

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 гречка, молоко, вода, соль, сах. песок, масло слив)	7,1	8,4	23,8
54-2гн	200	26,8	Чай с сахаром (чай заварка, вода, сахарный песок)	0,2	0,0	6,5
	80	188,0	Хлеб ржаной, пшеничный	3,8	1,3	38,3
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

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
	40	96,0	Хлеб ржаной, пшеничный	2,0	0,8	20,3
	100	39,6	Фрукт (апельсин)*	0,1	0,0	9,8
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