

УТЕ

Директор МБОУ лицея № 104

Андриенко Н.А. «06» мая 2024 г.



День 6 . Неделя: вторая Сезон: весенний завтрак и обед.

[illegible]

№ по с.б. рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход д блюда , г	Масса брутто о, г	Масса нетто, г	Химический состав блюд				Вита С	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углевл. г	Энерг. ценн. Ккал.		

6 день										
82сб2012	Суп картофельный с мизерными изделиями	250			2,68	2,84	17,14	104,75	825	6,7
	картофель									
	с 01.07. по 31.10.		100	75						
	с 01.11. по 21.12.		107	75						
	с 01.01. по 28-29.02.		115,4	75						
	с 01.03. по 30.06		125	75						
	морковь									
	с 01.07. до 31.12.		12,5	10						
	с 01.01. до 30.06		13,3	10						
	лук репчатый		12	10						
	вермишель		10	10						
	масло растительное		2,5	2,5						
	вода или бульон		175	175						
	соль		2,5	2,5						
258сб2005	Котлеты из говядины	100			15,55	11,55	15,7	238,75	0,15	53,18
	говядина без кости		100	74						
	хлеб пшеничный		18	18						
	молоко или вода		24	24						
	кукуруза		10	10						
	масло п.ф			124						
	масло растительное		5	5						
	соль		1	1						
171сб2005	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180,5			10,63	7,18	47,77	316	0	13,47
	крупа гречневая		85,2	85,2						
	соль		1,5	1,5						
	масло сливочное		5	5						
	Хлеб пшеничный	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	1,41
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
358сб2005	Компот из сока	200			0,37	0,06	30,2	103,6	1,1	7,46
	сок плодово-ягодный		80	80						
	сахар		24	24						
	крахмал		10	10						
	вода		140	140						
	Итого обед:				33,78	22,29	135,32	895,8	9,5	83,72

Заведующая производством _____



Утверждаю
Директор МБОУ лицея №
Андриенко Н.А. «07» мая 2024

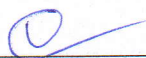
День 7. Неделя: вторая Сезон: весенний завтрак и обед.

[illegible]

№ по с/в. рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход д. блюда г	Масса		Химический состав блюд			Вита С	Цена, руб
			брутто о. г	нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углева. г	Энерг. ценн. Ккал	

7 день									
32св 2005	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5			1,82	4,91	12,74	102,5	10,29 9,31
	сметана								
	с 01.07. до 31.12.		30	40					
	с 01.01. до 30.06		53,3	40					
	капуста белокочанная		25	20					
	квашенная		17,2	12					
	картофель								
	с 01.07. по 31.10		24,7	20					
	с 01.11. по 31.12		28,6	20					
	с 01.01. по 28-29.02		30,8	20					
	с 01.03. по 30.06		33,3	20					
	морковь								
	с 01.07. до 31.12.		12,5	10					
	с 01.01. до 30.06.		13,3	10					
	лук репчатый		12	10					
	томат		7,5	7,5					
	масло растительное		5	5					
	сахар		2,5	2,5					
	соль		2,5	2,5					
	вода или бульон		200	200					
	сметана		5	5					
291св 2005	Плов из птицы	100/200			27,38	30,44	57,31	573,75	0,08 51,03
	птица потрошенная		165	145					
	масло растительное		14	14					
	морковь								
	с 01.07. до 31.12		20	16					
	с 01.01. до 30.06		21,3	16					
	лук репчатый		16	14					
	томатное пюре		10	10					
	крупа рисовая		70	70					
	соль		3	3					
	Хлеб пшеничный	40	40	40	3,16	0,4	19,32	94	0 1,88
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0 1,5
342св 2005	Компот из свежих яблок	200			0,16	0	29	145,6	0,1 5,56
	яблоки свежие		43,3	40					
	Сахар		24	24					
	Кислота лимонная		0,2	0,2					
	Вода		172	172					
	Итого обед:				34,5	36,11	128,39	969,05	10,47 69,28

Заведующая производством _____



[illegible]

№ по с/б рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход д. блюда г	Масса брутто о, г	Масса нетто, г	Химический состав блюд				Вита С	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углева, г	Энерг. цены, Ккал.		

Здняя										
103,109 с/б	Суп картофельный с клецками	250			2,06	3,1	12,58	124,5	5,75	8,52
	картофель									
	с 0107. по 31.10		66,7	50						
	с 0111. по 21.12		71,4	50						
	с 0101. по 28.08.02		77	50						
	с 0103. по 30.06		83,3	50						
	морковь									
	с 0107. по 31.12		12,5	10						
	с 0101. по 30.06		13,3	10						
	пастушка(морковь)или морковь		3,25	2,5						
	лук репчатый		12	10						
	масло растительное		2,5	2,5						
	злаки			65						
	мука пшеничная		20	20						
	масло сливочное		2,25	2,25						
	яйца		1,6,5шт	4,25						
	вода		31,4	31,4						
	соль		0,6	0,6						
	вода или бульон		187,5	187,5						
	соль		2,5	2,5						
281 с/б 2012	Котлеты рубленные, запеченные с	100			11,64	12,9	9,98	263,5	0,11	48,1
	говядина (копченное мясо)		71,3	50						
	хлеб пшеничный		13,3	13,3						
	молоко или вода		14,3	14,3						
	копченая масса			81						
	Секун №351:			37,5						
	молоко		13,3	13,3						
	масло сливочное		4	4						
	мука пшеничная		4	4						
	вода		13,3	13,3						
	соль		0,3	0,3						
	масло сливочное		4,25	4,25						
	сахар		3,6	3,3						
	Масса п.ф			127,5						
	Масса запеченной котлеты			100						
208 с/б 2005	Макаронные отварные с маслом	130,5			5,7	6,07	32	225,5	0	8,01
	макаронные изделия		63	63						
	масло сливочное		5	5						
	соль		3	3						
70 с/б 2005	Овощи натуральные соевые	60			0,48	0,12	1,92	10,8	3,16	7,26
	Огурец соевый		56	50						
	Хлеб пшеничный		40	40	3,16	0,4	19,32	94	0	1,88
	Хлеб ржанно-пшеничный		30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
49 с/б 2021	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,34
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	яблоко зеленая		0,2	0,2						
	Итого обед				25,62	23,05	105,92	854,50	9,22	79,61

Заведующая производством _____