

Утверждаю
Директор МБОУ лицея
Иванко Н.А. «08» апреля 2019г.

[illegible]

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

6 день										
82сб2012	Суп картофельный с мизантропными 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 по 31.12.		12,5	10						
	с 01.01 по 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						
268сб2005	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						
	супари		10	10						
	масло п.ф			124						
	масло растительное		6	6						
	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 ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
358сб2005	Кисель из сока	200			0,57	0,06	30,2	103,6	1,1	7,46
	сок плодово-ягодный		60	60						
	сахар		24	24						
	крахмал		10	10						
	вода		140	140						
	Итого обед:				33,78	22,29	135,32	885,8	9,5	83,72

Заведующая производством

Утверждаю
Директор МБОУ «Лицей № 1»
Андрюченко Н.А. «09» апр 2019 г.

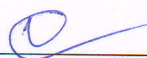
День 7. Неделя: вторая Сезон: весенний завтрак и обед.

[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										
82св 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 по 31.12		50	40						
	с 01.01 по 30.06		53,3	40						
	капуста белокочанная		25	20						
	пшеница硬粒		172	12						
	картофель									
	с 01.07 по 31.12		24,7	20						
	с 01.11 по 21.12		28,6	20						
	с 01.01 по 28-29.02		30,8	20						
	с 01.03 по 30.06		53,3	20						
	морковь									
	с 01.07 по 31.12		12,5	10						
	с 01.01 по 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 по 31.12		20	16						
	с 01.01 по 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	146,6	0,1	5,56
	яблоки свежие		45,3	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 _____



Утверждаю
Директор МБОУ лице
риенко Н.А. «10» апре.

[illegible]

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

Здание										
108,109 с/б	Суп картофельный с клецками	250			2,06	3,1	12,58	124,5	5,75	8,52
	картофель									
	с 0107 по 3110	66,7	50							
	с 0111 по 3112	71,4	50							
	с 0101 по 31-39001	77	50							
	с 0103 по 30005	83,3	50							
	морковь									
	с 0107 по 3112	12,5	10							
	с 0101 по 30005	13,3	10							
	петрушка(корень) или морковь	3,25	2,5							
	лук репчатый	12	10							
	масло растительное	2,5	2,5							
	яйца		65							
	булка пшеничная	20	20							
	масло сливочное	2,25	2,25							
	вода	16,5шт	6,25							
	соль	31,4	31,4							
	вода или бульон	0,6	0,6							
	соль	187,5	187,5							
231с62012	Котлеты рубленные, запеченные с	100	2,5	2,5	11,64	12,9	9,98	263,5	0,11	43,1
	говядина (кошлетное мясо)		71,3	50						
	хлеб пшеничный		13,3	13,3						
	молоко или вода		16,3	16,3						
	кошлетное мясо			31						
	Сыр №551			37,5						
	молоко		13,3	13,3						
	масло сливочное		4	4						
	булка пшеничная		4	4						
	вода		13,3	13,3						
	соль		0,3	0,3						
	масло сливочное		6,25	6,25						
	сыр		3,6	3,3						
	Масса п.ф			127,5						
	Масса заливочной массы			100						
203с62005	Макаронные отварные с маслом	180,5			5,7	6,07	32	225,5	0	8,01
	макаронные изделия		63	63						
	масло сливочное		5	5						
	соль		3	3						
70с62003	Овощи натуральные соевые	50			0,48	0,12	1,92	10,3	3,16	7,25
	Огурец соевый		66	60						
	Хлеб пшеничный	40	40	40	3,16	0,4	19,32	94	0	1,38
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
49с62021	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,34
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	кислота лимонная		0,2	0,2						
	Итого обед				25,62	23,05	105,92	884,50	9,22	79,61

Заведующая производством





Утверждаю
Директор МБОУ лицея № 104
Андрienко Н.А. «11» апреля 2024 г.

День 9. Неделя: вторая Сезон: весенний завтрак и обед.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	240с62012	Пудинг из творога с яблоками с молоком сгущенным	160	62,72	314	20	16	29
	гор.напиток	395с62012	Кофейный напиток	200	9,07	88	3	3	14
	хлеб		Ржано-пшеничный	40	2,75	70	3	0	14
	фрукты	338с62005	Бананы свежие	170	24,90	170	3	0	40

№ по с/р рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход д. блюда г	Масса		Химический состав блюда				Вита С	Цена, руб.
			брутто о. г	нетто г	Белки г	Жиры г	Углеб. г	Энерг. цели Ккал.		
102с62005	Суп картофельный с бобовыми	250			5,49	5,27	16,32	189,7	5,31	7,02
	картофель									
	с 01.07 по 31.10		66,7	50						
	с 01.11 по 31.12		71,4	50						
	с 01.01 по 28-29.02		77	50						
	с 01.03 по 30.06		83,3	50						
	морковь									
	с 01.07 по 31.12		12,5	10						
	с 01.01 по 30.06		13,3	10						
	горох		20,3	20						
	лук репчатый		12	10						
	петрушка		3,25	3						
	масло растительное		5	5						
	бульон или вода		175	175						
	соль		2,5	2,5						
294с62005	Биточки рубленные из птицы	100			16,54	15,34	30,29	308,5	1,3	32,12
	куры потрошенные		113	74						
	яйца		18	18						
	молоко или вода		26	26						
	внутренний жир		4	4						
	сухари панировочные		10	10						
	масло растительное		6	6						
	соль		0,12	0,12						
321с62005	Капуста тушеная	180			3,76	6,67	17,3	244	29,9	16,51
	капуста белокочанная		258	206,3						
	масло растительное		6,3	6,3						
	морковь									
	с 01.09 по 31.12		4,5	3,6						
	с 01.01 по 31.08		4,8	3,6						
	лук репчатый		8,6	7,2						
	помидорное пюре		10,8	10,8						
	уксусная эссенция		0,12	0,12						
	бульон мясной		2,2	2,2						
	сахар		5,4	5,4						
	соль		1,5	1,5						
	лавровый лист		0,018	0,018						
	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
457с62021	Чай с сахаром	200/10			0,2	0,1	9,3	38	0	1,31
	чай в с		1	1						
	вода		216	200						
	сахар		10	10						
	Итого обед:				31,23	28,14	102,56	926,4	37,01	60,34

Заведующая производством _____




 Утверждаю
 Директор МБОУ лицея №104
 Андриенко Н.А. «12» апреля 2024 г.



День 10. Неделя: вторая Сезон: весенний завтрак и обед.

Прием пищи	Раздел	№ рец.	Блюдо	Выход, г	Цена	Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
Завтрак	гор.блюдо	294с62005	Котлета рубленая из птицы	100	32,49	308	17	15	30
	гор.напиток	457с62021	чай с сахаром	210	1,42	38	0	0	9
	хлеб		пшеничный	46	2,71	108	4	0	22
	гарнир	171с62005	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	185	10,18	316	11	7	48
	фрукты	338с62005	Яблоки свежие калиброванные	120	11,22	80	0	0	12

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

10 день										
33сб 2005	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной капуста белокочанная картофель	250,5			1,74	4,89	9,2	144,75	18,47	8,80
		62,5	50							
	с 01.07 по 31.10	40	30							
	с 01.11 по 21.12	43	30							
	с 01.01 по 28-29.02	46,2	30							
	с 01.03 по 30.06	50	30							
	морковь									
	с 01.07 по 31.12	15,6	12,5							
	с 01.01 по 30.06	16,7	12,5							
	лук репчатый	12	10							
	томатное пюре	2,5	2,5							
	масло растительное	5	5							
	вода или бульон	200	200							
	соль	2,5	2,5							
	сметана	5	5							
229сб 2005	Рыба тушеная с овощами в томате	100,50			14,3	7,8	7,2	204	14,5	47,46
	рыба, потрошен, обезл.	162	122							
	вода	38	38							
	морковь									
	до 01.01	22,5	18							
	с 01.01	24	18							
	петрушка (морень)	8	4							
	лук репчатый	10	8							
	масло растительное	5	5							
	томат	10	10							
	лимонная кислота	0,2	0,2							
	соль	0,5	0,5							
	сахар	2	2							
	лист лавровый	0,03	0,03							
	соль	1,5	1,5							
	масса готовой рыбы с овощами		130							
310сб 2005	Картофель отварной с маслом картофель	180,5			4,5	5	28,9	220,2	26,38	14,69
	с 01.07 по 31.10	240	180							
	с 01.11 по 21.12	257	180							
	с 01.01 по 28-29.02	277	180							
	с 01.03 по 30.06	300	180							
	Масса вареного картофеля		174,5							
	масло сливочное	5	5							
	соль	1,7	1,7							
	Хлеб пшеничный	32	32	32	2,53	0,32	15,45	72,46	0	1,65
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
342сб 2005	Компот из свежих яблок	200			0,16	0	29	116,6	0,1	5,56
	яблоки свежие		45,3	40						
	Сахар		24	24						
	Кислота лимонная		0,2	0,2						
	Вода		172	172						
	Итого обед:				25,21	18,37	99,77	810,21	46,4	79,66

Заведующая производством

