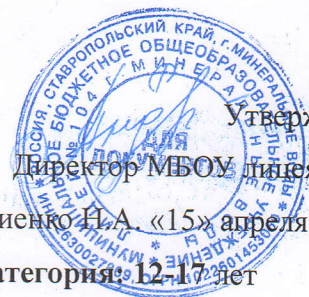


Директор МБОУ лицея № 104

DOCUMENT

9

Заведующая производством



Утверждаю
Директор МБОУ лицея № 104
Андриенко И.А. «15» апреля 2025 г.

День 2 . Неделя: первая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по сб. рецептур	Наименование блюда и кулинарных изделий	Выход блюда, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Химический состав блюда				Витаминный			Минер. вещества	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энергетич. Ккал.	B1	B2	C	Ca	Fe

80с62012	Суп картофель ный с зеленью	250			2,18	4,39	14,29	129,5			8,25			6,83
	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										
	крупя пшеничная		5	5										
	масло раститель ное		2,5	2,5										
	вода		175	175										
	соль		2,5	2,5										
294с62005	Колбаса рубленая из птицы	100			16,64	15,34	30,29	308,5	0,03	0,01	1,3	25,6	1,44	33,86
	куры потрошен ные		123	74										
	сметана		18	18										
	молоко или вода		26	26										
	внутренний жир		4	4										
	сушен папирово чные		10	10										
	масло раститель ное		6	6										
	соль		0,12	0,12										
	масло сливочное		5	5										
171с62005	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180/5			10,63	7,18	47,77	316			0			8,62
	крупя гречневая		85,2	85,2										
	соль		1,5	1,5										
	масло сливочное		5	5										
	Хлеб пшенич ный	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,044	0,012	0			2
	Хлеб ржано- пшенич ный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0,06	0,03	0	19,2	20	1,92
388с62005	Напиток из плодов шиповника	200			0,68	0,28	20,75	143,8	0	0	10	12	0,8	5,52
	плоды шиповника		20	20										
	сушеные													
	сахар		20	20										
	вода		200	200										
	Итого обед:				34,48	27,85	137,61	1020,5	0,10844	0,044	19,55	37,2	40,8	58,75



Утверждаю
Директор МБОУ лицея №104
Андрienko H.A. «16» апреля 2025 г.

День 3 . Неделя: первая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по сб. рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход блюда, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Химический состав блюд				Витамины, мг			Минералы	Цена, руб.
					Белок, г	Жир, г	Углеб. г	Энерг. ценн. Ккал.	B1	B2	C	Ca	Fe

3 день	Борис факель и картофель с сметаной	250,5			3,54	5,1	14,53	168,25	12		6,29	45	1	11,63
	с 01.07. до 31.12		50	40										
	с 01.01. до 30.06		53,3	40										
	картофель													
	с 01.07. по 31.10		33,3	25										
	с 01.11. по 31.12		35,7	25										
	с 01.01. по 30.06		38,5	25										
	с 01.03. по 30.06		41,7	25										
	картофель		10	10										
	с 01.07. до 31.12		12,5	10										
	с 01.01. до 30.06		13,3	10										
	картофель (картофель)		3,25	3										
	картофель		12	10										
	картофель		7,5	7,5										
	картофель		5	5										
	картофель		1	0,75										
	картофель		1,5	1,5										
	картофель		0,125	0,125										
	картофель		200	200										
	картофель		2,5	2,5										
	картофель		5	5										
23.05.2025	Картофель	100			14,8	18,8	11,6	274			1,15			35,23
	картофель		90	66										
	картофель		18	18										
	картофель		26	26										
	картофель		10	10										
	картофель		2	2										
	картофель			116										
	картофель		10	10										
31.05.2025	Картофель отварной с маслом	180,5			4,5	5	28,9	220,2			26,38			16,53
	картофель													
	с 01.07. по 31.10		240	180										
	с 01.11. по 31.12		257	180										
	с 01.01. по 30.06		277	180										
	с 01.03. по 30.06		300	180										
	Масса вареного картофеля			174,5										
	картофель		5	5										
	картофель		1,7	1,7										
	картофель	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,044	0,012	0		2	
	картофель	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0,06	0,03	0	19,2	20	1,92
08.05.2025	Картофель тушеный	200			0,6	0,1	20,1	84	0,02	0	0,2	18	0,9	4,68
	картофель		20	50										
	картофель		203	200										
	картофель		10	10										
	картофель		0,2	0,2										
Итого	обед:				27,79	19,46	99,64	869,15			34,02			71,99



 Утверждаю

 Директор МБОУ Лицей № 104

 Андрюенко Н.А. «17» апреля 2025 г.

День 4 . Неделя: первая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по об-рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход блюда, г	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Химический состав блюда				Витамин			Минер. в-ва		Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. ценность Ккал.	B1	B2	C	Ca	Fe	
102с62005	Суп картофельный с бобовыми	250			5,49	5,27	16,32	134,75	0,15	0,075	5,81	82,5	2,25	7,85
	картофель													
	с 01.07. по 31.10.		66,7	50										
	с 01.11. по 21.12.		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. до 31.12.		12,5	10										
	с 01.01. до 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										
290с62005	Птица, тушеная в соусе	100/60			26,4	29,8	8	230			0,01			45,42
	цыпленок-бройлер		165	142										
	масло растительное		4	4										
	Соус №331:			60										
	томатная паста		6	6										
	мука		4,5	4,5										
	сметана		15	15										
	вода		45	45										
	соль		2	2										
305с62005	Рис припущенный	180			3,64	4,3	26,67	200	0,15	0,1	0	9,1	0,78	10,83
	крупа рисовая		63	63										
	вода		132,5	132,5										
	масло сливочное		6	6										
	соль		1,8	1,8										
	Хлеб пшеничный	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0,044	0,012	0			2
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0,06	0,03	0	19,2	20	1,92
	Био йогурт в инд. упаковках	125	125	125	3,9	4,4	23	145	0,05	0,0036	12,5	16,8	0,57	33,1
342с62005	Компот из свежих яблок	200			0,16	0	29	146,6			0,1			6,27
	яблоки свежие		45,3	40										
	Сахар		24	24										
	Кислота лимонная		0,2	0,2										
	Вода		172	172										
	Итого обед:				43,94	44,43	127,5	979,05	#####	#####	18,42	#####	#####	107,39

