
 Утверждаю
 Директор МБОУ Лицея № 104
 Андриенко Н.А. « 18 » мая 2024 г.



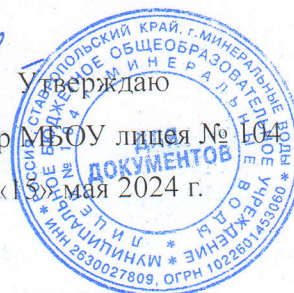
День 1 . Неделя: первая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

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

1 день										
82сб2005	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5			1,82	4,91	12,74	102,5	10,29	9,55
	свекла									
	с 01.07. до 31.12.		50	40						
	с 01.01. до 30.06.		53,3	40						
	капуста белокачанная		25	20						
	или квашеная		17,2	12						
	картофель									
	с 01.07. по 31.10.		26,7	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		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						
279сб2005	Тефтели из говядины с соусом	100/50			18,18	20,88	22,98	353,33	1,02	54,27
	говядина мякоть		65,9	63,3						
	крупа рисовая		8,3	8,3						
	вода или бульон		10	10						
	лук репчатый		35	30						
	масло растительное		5	5						
	мука пшеничная		6,7	6,7						
	масло растительное		5	5						
	Соус №331			50						
	сметана		12,5	12,5						
	мука пшеничная		3,75	3,75						
	вода или бульон		37,5	37,5						
	томат		5	5						
	соль		1,5	1,5						
203сб2005	Макаронь отварные с маслом	180/5			5,7	6,07	32	225,5	0	8,63
	макаронные изделия		63	63						
	масло сливочное		5	5						
	соль		3	3						
	Хлеб пшеничный	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	1,77
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,06
495сб2021	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,15
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	кислота лимонная		0,2	0,2						
338сб2005	Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	11,22
	Итого обед				31,13	33,1	124,27	967,56	23,59	91,65

Заведующая производством _____


 Утверждаю
 Директор МБОУ лицея № 104
 Андриенко Н.А. «13» мая 2024 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				Вита С	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. ценн. Ккал.		

3 день										
84сб2005	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5			3,54	5,1	14,53	168,25	6,29	9,53
	свекла									
	с 01.07. по 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 21.12.		35,7	25						
	с 01.01. по 28-29.02.		38,5	25						
	с 01.03. по 30.06.		41,7	25						
	фасоль		10	10						
	морковь									
	с 01.07. до 31.12.		12,5	10						
	с 01.01. до 30.06.		13,3	10						
	петрушка(корень)		3,25	3						
	лук репчатый		12	10						
	томат-шоре		7,5	7,5						
	масло растительное		5	5						
	чеснок		1	0,75						
	сахар		1,5	1,5						
	кислота лимонная		0,125	0,125						
	вода		200	200						
	соль		2,5	2,5						
	сметана		5	5						
237сб2005	Котлета рыбная	100			10,83	18,67	11	255	0	33,76
	Рыба потрошенная обезглавл.		75	55						
	хлеб пшеничный		15	15						
	молоко или вода		21,6	21,6						
	Масса рыбная котлетная			88,4						
	Фарш:									
	лук репчатый		21,6	18,3						
	масло растительное		3,3	3,3						
	крупа рисовая		3,3	3,3						
	яйца		1/5 шт.	8,3						
	Масса фарша:			26,6						
	сухари панировочные		5	5						
	масло растительное		8,3	8,3						
	соль		2	2						
310сб2005	Картофель отварной с маслом	180/5			4,5	5	28,9	220,2	26,38	15,17
	картофель									
	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	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	1,77
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,06
495сб2021	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,15
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	кислота лимонная		0,2	0,2						
338сб2005	Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	11,22
	Итого обед:				24,30	30,01	110,98	929,68	48,11	77,66



День 4 . 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				Вита С	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. ценн. Ккал.		

4 день											
102сб2005	Суп картофельный с бобовыми	250				5,49	5,27	16,32	134,75	5,81	8,69
	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							
290сб2005	Птица, тушеная в соусе	100/60				26,4	29,8	8	230	0,01	45,29
	цыпленок-бройлер		172,3	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							
305сб2005	Рис припущенный	180				3,64	4,3	26,67	200	0	10,8
	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	1,77	
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,06	
342сб2005	Компот из свежих яблок	200				0,16	0	29	146,6	0,1	6,01
	яблоки свежие		45,3	40							
	Сахар		24	24							
	Кислота лимонная		0,2	0,2							
	Вода		172	172							
341сб2005	Апельсины свежие калиброванные 1 шт.	200				1,58	0,35	39,13	165	105	27,18
	Итого обед:					41,62	40,38	143,63	999,05	110,9	101,8


 Утверждаю
 Директор МБОУ лицея № 104
 Андриенко Н.А. «17» мая 2024 г.



День 5 . 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				Вита С	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. ценн. Ккал.		

Здень										
96сб2005	Рассольник ленинградский	250			2	5,1	16,93	148,9	7,54	10,31
	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		6	5						
	крупа рисовая		5	5						
	огурцы соленые		16,75	15						
	масло растительное		5	5						
	вода или бульон		187,5	187,5						
	соль		2,5	2,5						
347сб2021	Котлета "Школьная"	100			15,3	11	13,3	263	0	46,98
	говядина без кости		41,7	40						
	птица потрошенная		53	38						
	молоко или вода		20	20						
	Хлеб пшеничный		17	17						
	сухари панировочные		10	10						
	масло растительное		4	4						
	соль		0,4	0,4						
	масса п/ф			125						
203сб2005	Макароны отварные с маслом	180/5			5,7	6,07	32	225,5	0	8,63
	макаронные изделия		63	63						
	масло сливочное		5	5						
	соль		3	3						
	Хлеб пшеничный	30	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,06
495сб2021	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,15
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	кислота лимонная		0,2	0,2						
338сб2005	Яблоки свежие сезонные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	11,22
	Итого обед:				28,91	23,53	120,7	934,43	22,98	85,71