

Утверждаю

Директор МБОУ Лицея № 104

Андрienко Н.А. «11» марта 2024 г.



День 6 . Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по сб. рецептов	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.		

6 день										
82сб2012	Суп картофельный с макаронными изделиями	250			2,68	2,84	17,14	104,75	8,25	7,03
	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						
268сб2005	Котлеты из говядины	100			15,55	11,55	15,7	238,75	0,15	56,55
	говядина без кости		100	74						
	хлеб пшеничный		18	18						
	молоко или вода		24	24						
	сужари		10	10						
	масса 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	10,18
	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	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,06
358сб2005	Кисель из сока	200			0,57	0,06	30,2	103,6	1,1	8,2
	сок плодово-ягодный		60	60						
	сахар		24	24						
	крахмал		10	10						
	вода		140	140						
338сб2005	Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	11,22
	Итого обед:				34,26	22,77	147,26	965,33	21,58	97,6

Заведующая производством

тврждаю _____
МБОУ, улица № 104
«12» марта 2024 г.
2-17 лет

Андрієнко Н.А. «12» марта 2024 г.

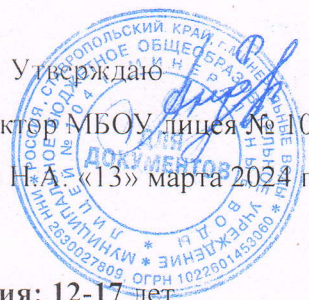
День 7. Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет.

№ 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		

7 день										
82сб 2005	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 белокочанная	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							
291сб2005	Плов из птицы	100/200			27,38	30,44	57,31	573,75	0,08	51,4
	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	2,36
	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	5,97
	яблоки свежие	45,3	40							
	Сахар	24	24							
	Кислота лимонная	0,2	0,2							
	Вода	172	172							
	Бийогург в индивиду.упаковке	125			3,9	4,4	23	145	12,5	16,54
	Итого обед:				38,4	40,51	151,39	1114,05	22,97	87,88



Утверждаю
Директор МБОУ Лицея № 104
Андрienко Н.А. «13» марта 2024 г.



День 8 . Неделя: вторая 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.		

8 день										
108,109 сб	Суп картофельный с клецками	250			2,06	3,1	12,58	124,5	5,75	8,58
	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							
	петрушка(корень) или морковь	3,25	2,5							
	лук репчатый	12	10							
	масло растительное	2,5	2,5							
	клецки:		65							
	мука пшеничная	20	20							
	масло сливочное	2,25	2,25							
	яйца	1/6,5шт.	6,25							
	вода	31,4	31,4							
	соль	0,6	0,6							
	вода или бульон	187,5	187,5							
	соль	2,5	2,5							
281сб2012	Котлеты рубленые, запеченные	100			11,64	12,9	9,98	263,5	0,11	50,3
	говядина (котлетное мясо)	71,3	50							
	хлеб пшеничный	13,8	13,8							
	молоко или вода	16,3	16,3							
	котлетная масса		81							
	Соус №352:		37,5							
	молоко	18,8	18,8							
	масло сливочное	4	4							
	мука пшеничная	4	4							
	вода	18,8	18,8							
	соль	0,3	0,3							
	масло сливочное	6,25	6,25							
	сыр	3,6	3,3							
	Масса п/ф		127,5							
	Масса запеченной котлеты		100							
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	40	40	40	3,16	0,4	19,32	94	0	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,4
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							
	Итого обед:				25,14	22,93	104,00	843,70	6,06	76,42

Заведующая производством _____

Утверждаю
Директор МБОУ Лицей № 104
Андреев Н.А. «14» марта 2024 г.



День 9 . Неделя: вторая 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.		

9 день										
102сб2005	Суп картофельный с бобовыми	250			5,49	5,27	16,32	189,7	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						
294сб2005	Биточки рубленые из птицы	100			16,64	15,34	30,29	308,5	1,3	32,49
	куры потрошенные		123	74						
	хлеб		18	18						
	молоко или вода		26	26						
	внутренний жир		4	4						
	сухари панировочные		10	10						
	масло растительное		6	6						
	соль		0,12	0,12						
321сб2005	Капуста тушеная	180			3,76	6,67	17,3	244	29,9	14,77
	капуста белокочанная		258	206,3						
	масло растительное		6,3	6,3						
	морковь									
	с 01.09. до 31.12.		4,5	3,6						
	с 01.01. до 31.08.		4,8	3,6						
	лук репчатый		8,6	7,2						
	томатное пюре		10,8	108						
	кислота лимонная		0,12	0,12						
	мука пшеничная		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	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,75
457сб2021	Напиток из шиповника	200/10			0,2	0,1	9,3	38	0	5,54
338сб2005	Яблоки свежие сезонные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	11,22
	Итого обед:				31,71	28,62	114,49	1005,93	49,09	77,82

Заведующая производством _____

Утверждаю
Директор МБОУ лицея № 104
Андрienко И.А. «15» марта 2024 г.

День 10 . 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.		

10 день										
88 сб 2005	Пти из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/5			1,74	4,89	9,2	144,75	18,47	8,51
	капуста белокочанная		62,5	50						
	картофель									
	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. до 31.12.		15,6	12,5						
	с 01.01. до 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						
229 сб 2005	Рыба тушеная с овощами в томате	100/50			14,3	7,8	7,2	204	1,45	58,04
	рыба потрошен. обезгл.		162	122						
	вода		38	38						
	морковь									
	до 01.01.		22,5	18						
	с 01.01.		24	18						
	петрушка (корень)		6	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						
310 сб 2005	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	32	32	32	3,16	0,4	19,32	94	0	2,36
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	2,75
342 сб 2005	Компот из свежих яблок	200			0,16	0	29	116,6	0,1	6,01
	яблоки свежие		45,3	40						
	Сахар		24	24						
	Кислота лимонная		0,2	0,2						
	Вода		172	172						
	Итого обед:				25,84	18,45	103,64	831,75	49,6	92,84

Заведующая производством _____