

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ

День недели: Понедельник
(неделя 2)
Дата: 10 марта 2025

Утверждено:
Директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ рецептура	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пшеница высшего сорта 7-11/11-18	Энергетическая ценность блюда	
					Белок	Жиры
ЗАВТРАК						
301	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	10	2,3	2,3	35,8
132,19	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	250	260	9,88	10,27	298,16
400	Чай с сахаром	200	200	0,5	0,1	24,4
008,5,39	Хлеб пшеничный	40	80	3,61	0,3	19,7
Итого стоимость комплексного завтрака:		95 руб.	106 руб.			

ОБЕД

№ рецептура	Наименование	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Пшеница высшего сорта 7-11/11-18	Энергетическая ценность блюда	
					Белок	Жиры
20,20	Салат из свежкл с маслом растительным	60	60	0,9	1,6	5
124,21	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	4,7	5,9	92,2
33,25	Шницель с овощной поджаркой	90	100	20,5	22,1	382,1
33,12	Макаронные изделия отварные с маслом	150	180	5,3	6,4	196,8
332,29	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,4	0	102
349,10	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
Итого стоимость комплексного обеда:		128,65 руб.	138 руб.			

ПОЛДНИК

300,03	Драники с соусом сметанным	--	50/10	2	4,9	11,7	98,7
486,31	Мучное кулинарное изделие / Пирожок с мясо-овощной начинкой	100	100	11,6	7,9	41,9	284,9
409,16	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,2	6,7	29,1
Итого стоимость полдника:		51 руб.	61 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
660,97,03	Кондитерское изделие/ Печенье	Порц.	Порц.	0,66	3,03	1,94	38,12
219,22	Сырники из творога с фруктовым соусом	120/50	160/50	21,9	31,9	28,2	305,6
400,12	Чай витаминизированный	200	200	0,23	0,07	15,89	99,69
0,33	Хлеб пшеничный	30	40	2,3	0,2	14,8	70,3
Итого стоимость полдника:		95 руб.	106 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

7-11 лет (сменная норма питания)	Завтрак	Обед №1 (12-18 лет)	Обед №2 (12-18 лет)	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
	95	106	61	106	550,03

Заведующая производством _____
Руководитель образовательного учреждения _____

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ

День недели: Вторник
(неделя 2)
Дата: 11.03 2025 г.

Утверждено:
Директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ рецептура	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пшеница высшего сорта 7-11/11-18	Энергетическая ценность блюда	
					Белок	Жиры
ЗАВТРАК						
53,56	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	220	7,1	10,2	245,5
53,57	Мучное кулинарное изделие/ Булочка «Домашняя»	75	75	8,55	3,75	37,93
769,04	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,5	0,3	5,6
30,03	Хлеб пшеничный	25	55	1,87	4,21	12,29
Итого стоимость комплексного завтрака:		95 руб.	106 руб.			

ОБЕД

№ рецептура	Наименование	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Пшеница высшего сорта 7-11/11-18	Энергетическая ценность блюда	
					Белок	Жиры
56,17	Салат «Молодость»	60	60	1,9	2,5	7,8
81,01	Свекольник «Классический»	250	300	5,7	6,8	121,14
31,54	Пельмени мясо-овощные, отварные с овощами тушеными с тометом	150/50	150/50	33,13	3,1	66,9
392,49	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
331,02	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
480						
Итого стоимость комплексного обеда:		128,65 руб.	138 руб.			

ПОЛДНИК

338,08	Фрукт порционный/ или/ Фруктовая нарезка	--	50	0,2	0,2	6,7	29,3
100,34	Мучное кулинарное изделие / Пицца с сыром	100	100	8,6	6,8	33,4	229,4
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	21,3
Итого стоимость полдника:		51 руб.	61 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
520,31	Крокеты картофельные с соусом сметано-томатным	130/50	150/50	9,43	10,12	29,33	59,8
520,32	Мучное кулинарное изделие / Ватрушка с фруктовой начинкой	100	100	9,7	6,7	38,9	254,5
331,12	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
695,37	Хлеб ржано-пшеничный	20	50	1,32	3,3	0,24	0,6
430							
Итого стоимость уплотненного полдника:		95 руб.	106 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

7-11 лет (сменная норма питания)	Завтрак	Обед №1 (12-18 лет)	Обед №2 (12-18 лет)	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
	95	106	61	106	550,03

Заведующая производством _____
Руководитель образовательного учреждения _____

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

Утверждено: Среды
Директор (неделя 2)
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев
Дата: 22.03 2025 г.

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Итого стоимость		Энергетическая ценность
			7-11 лет	11-18 лет	
ЗАВТРАК					
2812	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	120	120	0,3	53,3
219,19-219,23 331,34	Вареники с творожной начинкой с молочным сладким соусом	130/30	170/30	36,9/21,9	416,6/233,9
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	5,2
0,34-0,33	Хлеб пшеничный	20	30	1,5/2,3	9,8/14,8
Итого стоимость комплексного завтрака:			95 руб.	106 руб.	46,9/70,3

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Энергетическая ценность блюда	
					7-11 лет	11-18 лет
4005	Салат из капусты с морковью	60	101	2,06	3,9	37,92
102,41-102,51	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	250	7,3/9,1	15/18,8	131,9/164,8
291,72	Плов с птицей	250	250	19,1	20,2	48,2
519,09	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	12,8
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
Итого стоимость комплексного обеда:			128,65 руб.	138 руб.	97,8	

ПОЛДНИК

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Энергетическая ценность
338,08	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	--	50	0,2	6,7
738,40	Мучное кулинарное изделие/ Пирожок печеный с начинкой из яйца и зеленого лука	100	100	5,3	3,4
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1
Итого стоимость полдника:			51 руб.	61 руб.	23,7
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)					
28,09	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	60	60	0,24	5,88
401,29-401,31 621,10	Оладьи «Домашние» с подливой сладкой	200/40	250/40	23,37/ 26,73	130,92/ 247,68
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,5	0,3
Итого стоимость уплотненного полдника:			95 руб.	106 руб.	26,7

Длительная деятельность к отчету

Завтрак
7-11 лет (составные ингредиенты)
7-11 лет
12-18 лет (составные ингредиенты)
12-18 лет

Обед №1
12-18 лет (составные ингредиенты)
12-18 лет (составные ингредиенты)
12-18 лет

Обед №2
11-18 лет (составные ингредиенты)
11-18 лет (составные ингредиенты)
11-18 лет

Уплотненный полдник
(вторая смена)
12-18 лет

Заведующая производством
Руководитель образовательного учреждения

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

Утверждено: Четверг
Директор (неделя 2)
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев
Дата: 23.03 2025 г.

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Энергетическая ценность	
					7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК						
267,87-33,20	Крокеты с кабачком тушеным с овощами	90	90	18,09	19,59	28,84
332,30	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	180	200	3,71/6,55	4,73/8,25	49,36/84,84
430,12	Чай витаминизированный	200	200	9,9	10,3	7
0,33-1,546	Хлеб пшеничный	30	60	2,3/4,6	0,2/0,5	14,8/29,5
Итого стоимость комплексного завтрака:			95 руб.	106 руб.	70,3/140,6	

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Энергетическая ценность блюда	
					7-11 лет	11-18 лет
66037,03	Кондитерское изделие/ Печенье	150	150	16,1	15,3	50,3
140,41-140,51	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	5,4/6,7	5,5/6,9	15,5/19,4
207,85 331,18-331,19	Котлета из курицы с овощной поджаркой	90	100	16,1/17,8	26,1/29	33/36,6
330,02-330,06	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	180	14,5/17,4	7,7/9,2	33,9/40,7
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	4	0,7	23,8
Итого стоимость комплексного обеда:			128,65 руб.	138 руб.	117,4	

ПОЛДНИК

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №2 (11-18 лет)	Энергетическая ценность
401,22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	16,1	15,3
389,12-407	Сок фруктовый	150	200	0,75/1	0
Итого стоимость полдника:			51 руб.	61 руб.	79,2/105,6
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)					
66037,03	Кондитерское изделие/ Печенье	150	150	16,1	15,3
267,76	Мясной полдник с овощами	50	50	5,71	8,27
13,26	Каша пшенная гарнирная с маслом сливочным	150	150	4,17	4,99
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1
5,41-5,100	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	2,64/4	0,48/0,7
Итого стоимость уплотненного полдника:			95 руб.	106 руб.	78,24/117,4

Длительная деятельность к отчету

Завтрак
7-11 лет (составные ингредиенты)
7-11 лет
12-18 лет (составные ингредиенты)
12-18 лет

Обед №1
12-18 лет (составные ингредиенты)
12-18 лет (составные ингредиенты)
12-18 лет

Обед №2
11-18 лет (составные ингредиенты)
11-18 лет (составные ингредиенты)
11-18 лет

Уплотненный полдник
(вторая смена)
12-18 лет

Заведующая производством
Руководитель образовательного учреждения

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АЛЬТЕРНАТИВА"



МЕНЮ

АЛЬТЕРНАТИВА ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ	Утверждено: Директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев	День недели: <u>Пятница</u> (неделя 2) Дата: <u>14.03</u> 2025 г.
---	--	---



№ рецептуры	Наименование	Выход		Пиковые нагрузки		Энергетическая ценность блюда
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	
ЗАВТРАК						
28.01	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	100	100	0,94	0,16	8,08
219,2 219,15 621,09	Сырники из творога с фруктовым соусом	120/50	160/50	23,97	10,7 14,3	28,2 34,4
430	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,1	2,3
0,33 0,08	Хлеб пшеничный	30	40	2,3 3	0,2 0,3	19,5 24,3
Итого стоимость комплексного завтрака:		95 руб.		106 руб.		

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Объем		Пиковые нагрузки		Энергетическая ценность блюда
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	
ПОЛДНИК						
28.09	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	60	60	0,24	0,24	5,88
134,05 134,06	Суп крестьянский с крупой	200	250	7,4 5,8	3,9 4,1	20,1 14,2
279,93 33,14 33,12	Тефтели мясные с овощами тушеными	90	100	12,3 13,9	17,3 21,6	15,3 18,7
520,36 520,38	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	180	3,1 4,9	5,3 6	19,75 29,1
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,5	0,3	5,6
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
Итого стоимость комплексного обеда:		128,65 руб.		138 руб.		

ПОЛДНИК

520,20	Крокет картофельные	---	50	2,2	5,2	11,6	101,8
695,37	Мучное кулинарное изделие / Ватрушка с фруктовой начинкой	100	100	9,7	6,7	38,9	254,5
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
Итого стоимость полдника:		51 руб.		61 руб.			
УПОТРЕБЛЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
3,01	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	1 порц.	1 порц.	2,3	3	0	35,8
672,06 672,05 234,12	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	120/30	150/30	6,68	11,1 13,3	34,4 42,4	206,6 341
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,7
5,07 5,06	Хлеб ржано-пшеничный	30	50	1,98 3,3	0,36 0,6	11,88 19,8	58,68 97,8
Итого стоимость употребленного полдника:		95 руб.		106 руб.			

Группированная ведомость к отчету

Завтрак	Обед №1		Полдник		Употребленный полдник (вторая смена)
	7-11 лет (сметанная оплата)	12-18 лет (реальная плата)	12-18 лет (сметанная плата)	12-18 лет (реальная плата)	
	12-18 лет (сметанная оплата)	12-18 лет (реальная плата)	12-18 лет (сметанная плата)	12-18 лет (реальная плата)	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения

