

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

День недели: Понедельник
(неделя 1)

Дата: 14 октября 2024 г.



Утверждено:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевое вещество			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
3.01.3	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	20	2,3	4,6	3,9	35,8 / 71,7
90.101	Масло сливочное порционно	10	10	0	0	0	66,1
34.5.8.3.4.5.8.5	Каша молочная из смеси круп «Дружба» с маслом сливочным	220	250	5,6	2,2	6,7	185,2 / 211,2
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,7
0.17.5.46	Хлеб пшеничный	60	70	4,0	5,3	0,5	140,6 / 164,1
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.					

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевое вещество			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
ПОЛДНИК							
43.07	Салат из капусты с морковью	60	60	1,0	2,06	3,9	37,92
140.11/140.36	Суп картофельный с вермишелью	200	250	5,4	6,7	5,5	155 / 194
33.11/33.14	Биточки тушёные с овощами	90	100	18,1	19,7	23,9	363,4
74.05/74.23	Каша гречневая с маслом сливочным	150	180	7,8	9,3	7,8	229,4
519.09	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	12,8	54,6
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.					

ПОЛДНИК

338.08	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	--	50	0,2	0,2	4,9	22,5
695.31	Мучное кулинарное изделие/ Вагрушка с творожной начинкой	100	100	10,8	5,4	41,9	299,9
409.16	Напиток из яблок	200	200	0,4	0	29,5	119,6
Итого стоимость полдника:		48 руб.					

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

28.01	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	100	100	0,4	0,4	9,8	44,41
40.129/11.18/40.127	Оладьи «Домашние» с подливой сладкой	200/30	200/50	47,53	16,88	98,19	614,23
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	63,12
Итого стоимость полдника:		90 руб.					

Группировочная ведомость к отчету

7-11 лет (составное питание)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	7-11 лет (обед №1)	Уплотненный полдник (вторая смена)	
										Полдник	Полдник

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

День недели: Вторник
(неделя 1)

Дата: «5» 10 2024 г.



Утверждено:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевое вещество			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
28.12	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	120	120	0,5	0,5	11,8	53,3
672.06/672.10/234.09	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	120/30	150/30	6,68	11,1	13,3	263,6 / 321
303.03	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,5	0,3	5,6	26,7
0.33.5.01	Хлеб пшеничный	30	50	2,3	3,8	0,2	70,3 / 117,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.					

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевое вещество			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
ПОЛДНИК							
520.20	Крокеты картофельные	--	50	2,2	5,2	11,6	101,8
738.40	Мучное кондитерское изделие/ Пирожок печеный с начинкой из яйца с зеленым луком	100	100	8,6	6,8	33,4	229,4
345.95	Компот из яблок и шиповника	200	200	0,4	0	6,4	27,6
Итого стоимость полдника:		48 руб.					

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

43.32/43.43	Салат «Витаминный» (капуста с кукурузой)	60	100	2,31	3,86	3,82	2,55	53,13
205.64/331.29	Макаронник с мясными изделиями с соусом сметано-томатным	170/30	170/30	18,97	19,02	27,45	28,82	313,17
409.16	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,1	20,1	82,4	
5.07/5.00	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	1,96	3,3	0,36	0,6	58,68
Итого стоимость полдника:		90 руб.						

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевое вещество			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
ПОЛДНИК							
520.20	Крокеты картофельные	--	50	2,2	5,2	11,6	101,8
738.40	Мучное кондитерское изделие/ Пирожок печеный с начинкой из яйца с зеленым луком	100	100	8,6	6,8	33,4	229,4
345.95	Компот из яблок и шиповника	200	200	0,4	0	6,4	27,6
Итого стоимость полдника:		48 руб.					

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

43.32/43.43	Салат «Витаминный» (капуста с кукурузой)	60	100	2,31	3,86	3,82	2,55	53,13
205.64/331.29	Макаронник с мясными изделиями с соусом сметано-томатным	170/30	170/30	18,97	19,02	27,45	28,82	313,17
409.16	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,1	20,1	82,4	
5.07/5.00	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	1,96	3,3	0,36	0,6	58,68
Итого стоимость полдника:		90 руб.						

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

2024г.
Дата: 16.10

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

2024г.
Дата: 16.10

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемая		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	
ЗАВТРАК						
76/04	Мучное кулинарное изделие/ Булочка «Домашняя»	75	75	5,79	2,52	44,99
71,28/71,29	Каша геркулесовая (овсяная) молочная с маслом сливочным	200	220	7,9	11,6	12,8
303,29	Кофейный напиток с молоком	200	200	3,9	2,9	11,2
0,92/5,54	Хлеб пшеничный	25	55	1,87	4,21	0,25/0,36
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.		100 руб.		
ОБЕД						

Наименование	Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Энергетическая ценность	
			блюда	блюда
Салат «Витаминный» (капуста с кукурузой)	60	60	1,9	2,5
Рассольник «Домашний»	200	250	5,2	6,5
Тфетели с овощами тушеными	90	100	14,1	15,7
Картофельное пюре с маслом сливочным	150	180	3,1	5,3
Напиток из яблок	200	200	0,1	0,1
Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.		130 руб.

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемая		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	
ПОЛДНИК						
300,03	Драники с соусом сметанным	--	50/10	2	5,5	11,3
0,26	Мучное кулинарное изделие / Слойка с сыром	100	100	9,7	6,7	38,9
400	Чай с сахаром	200	200	0,2	0,1	5,2
Итого стоимость полдника:		48 руб.		58 руб.		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)						
28,01	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	100	100	0,4	0,4	9,8
672/05/234,09/234,10	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	150/30	150/50	8,8	13,3	14,9
400,02	Напиток из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,2	0,1	20,1
5,08/5,00	Хлеб ржано-пшеничный	20	50	1,32	3,3	0,24/0,6
Итого стоимость уплотненного полдника:		90 руб.		100 руб.		

Группировочная категория к блюдам (социальное питание)	Завтрак	Обед №1	Обед №2	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
Заслуженная производственная	75	90	100	48	90
Руководитель образовательного учреждения	75	90	100	48	90



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

2024 г.
Дата: 16.10

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемая		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	
ЗАВТРАК						
51,76	Салат из моркови с яблоками	60	60	0,6	3,9	7,4
267,77	Мясной подлив с овощами	50	50	5,71	8,27	2,74
13,00	Каша пшеничная гарнирная с маслом сливочным	150	150	4,17	3,99	23,94
400	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
5,01/5,46	Хлеб пшеничный	50	70	3,8	5,3	0,4/0,6
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.		100 руб.		
ОБЕД						
Наименование	Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Энергетическая ценность			
			блюда	блюда		
Салат из свеклы с сыром	60	60	5,4	8,9		
Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	4,8	7,3		
Котлеты из печени с овощами тушеными	90	100	10,1	11,2		
Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	180	5,1	6,4		
Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,4	0		
Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6		
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.		130 руб.		
ПОЛДНИК						
338,08	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	--	50	0,3	0,2	6
476,09	Мучное кулинарное изделие/ Пирожок с фруктовой начинкой	100	100	5,3	3,4	43,4
407	Сок фруктовый	200	200	1	0	25,4
Итого стоимость полдника:		48 руб.		58 руб.		
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)						
33,25/331,07/331,18	Котлета под соусом овощным с томатом	60	75	11,4	13,8	13,74/20,19
312,28/520,24	Картофельное пюре с маслом сливочным	120	150	2,48	3,1	4,24/5,3
76/04	Мучное кулинарное изделие/ Булочка домашняя с сахаром	75	75	8,1	4,05	31,42
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
Итого стоимость уплотненного полдника:		90 руб.		100 руб.		

Группировочная категория к блюдам (социальное питание)	Завтрак	Обед №1	Обед №2	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
Заслуженная производственная	75	90	100	48	90
Руководитель образовательного учреждения	75	90	100	48	90



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ


 День недели: Пятница
 (неделя 1)
 Дата: 18.10 2024 г.
 Утверждено: _____
 Генеральный директор
 ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
 А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход			Пищевые вещества			Энергетическая ценность блюда
		7-11 лет	11-18 лет	18 лет и старше	7-11 лет	11-18 лет	18 лет и старше	
ЗАВТРАК								
28.16	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	80	100	122,153	0,42	0,53	16,8	21
340.23	Омлет натуральный с маслом сливочным	100	100	8,45	12	2,15	150,35	19,53
53.50	Каша пшеничная с маслом сливочным	70	100	3,46	4,13	2,64	2,84	21,96
430.12	Чай витаминизированный	200	200	0,5	0,1	4,6	21,1	195,66
5.01	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	24,6	117,2	21,1
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.		100 руб.				
ОБЕД								
Наименование		Обед (7-11 лет)	Обед (11-18 лет)	Энергетическая ценность блюда				
56.09	Салат «Молодость»	60	60	1,9	2,5	7,8	61	
155.75	Суп картофельный с клецками	200	250	7,4	5,8	3,9	4,1	20,1
239.79	Рыбные палочки с овощной поджаркой	90	100	15,3	16,9	10,9	15,2	23,7
355.21.10	Рис отварной гарнир с маслом сливочным	150	180	3,6	4,3	4,8	5,8	36,4
409.02	Напиток из яблок и ягод	200	200	0,5	0,1	12,8	54,6	24,2
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8	
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.		130 руб.				
ПОЛДНИК								
338.08	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	---	50	0,3	0,2	6	26,5	
738.69	Мучное кондитерское изделие/ Пирожок с картофелем и луком	100	100	10,1	15,3	50,3	379,2	
304	Кисломолочный напиток/Ряженка	200	200	4,4	3,8	6,3	76,4	
Итого стоимость полдника:		48 руб.		58 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)								
50.09	Салат из свеклы с сыром	60	100	4,3	7,16	7,5	12,5	46,7
455.64	Ленивые голубцы под соусом сметано- томатным	160/30	160/40	16,37	11,85	20,52	21,2	102,6
455.60	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3	253,11
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8	261,09
Итого стоимость уплотненного полдника:		90 руб.		100 руб.				

Руководитель образовательного учреждения _____
 Заведующая производством _____
 Глицериновая ведомость к отчету
 7-11 лет (составное питание) 7-11 лет (реализация питания) 7-18 лет (образцовое) 7-11 лет (образцовое)
 Завтрак Обед № 5
 УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ И СПОРТА АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА КУРЬЯНСКА
 КУРЬЯНСКАЯ ОБЛАСТЬ