

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

Утверждено: Вторник  
(неделя 4)  
Дата: 5 ноября 2024 г.

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

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемые остатки		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Хлеба	Углерода	
<b>ЗАВТРАК</b>						
3.01.3	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	10	23	3	35,8
901.01	Масло сливочное порционно	10	10	0,1	7,3	0,1
2.3.8	Каша пшеничная с маслом сливочным	220	250	10,2/11,6	12,6/14,4	40,39/45,9
303.16	Кофейный напиток с молоком	200	200	0,5	0,3	5,6
5.37.5.39	Хлеб пшеничный	60	80	4,6/6,1	0,5/0,6	29,5/33,3
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>		<b>100 руб.</b>		

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемые остатки		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Хлеба	Углерода	
<b>ЗАВТРАК</b>						
26.09	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	60	60	0,24	0,24	5,88
81.96/331.06	Свекольник «Классический»	200	250	4,56/5,7	6,24/7,8	9,68/12,1
771.76	Гуляш из говядины с овощным соусом	90	100	14,9/16,5	16/22,1	4,7/8,1
74.05/74.23	Каша гречневая с маслом сливочным	150	180	7,8/9,3	7/8,4	33,9/40,6
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб.</b>		<b>130 руб.</b>		

ПОЛДНИК

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемые остатки		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Хлеба	Углерода	
<b>ПОЛДНИК</b>						
336.08	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	--	50	0,3	0,2	6
432.25	Мучное кулинарное изделие / Эпичмак	100	100	8,8	7	33,6
519.01	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	12,8
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>		<b>58 руб.</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>						
530.31/331.06	Крокеты картофельные с соусом сметано-томатным	130/50	150/50	29,33/33,6	9,43/10,12	59,8/62,18
695.31	Мучное кулинарное изделие/ Ватрушка с творожной начинкой	100	100	10,8	5,4	41,9
410	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
5.06.5.00	Хлеб ржано-пшеничный	20	50	1,32/3,3	0,24/0,6	7,92/19,8
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>		<b>100 руб.</b>		

Группировочная ведомость к отчету:

7-11 лет (составные плановые)	Завтрак	Обед №1	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет (комплекс)	90 руб.	120,30 руб. (комплекс)	48 руб.	90 руб.
7-11 лет (комплекс)	100 руб.	130 руб.	58 руб.	100 руб.

Заведующая производством  
Руководитель образовательного учреждения

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

Утверждено: Среда  
(неделя 4)  
Дата: 6 ноября 2024 г.

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

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемые остатки		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Хлеба	Углерода	
<b>ЗАВТРАК</b>						
28.12	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	120	120	0,5	0,5	11,8
219.19/219.17/331.1	Вареники с творожной начинкой с молочным сладким соусом	130/30	170/30	16,9/21,5	17/20,9	46,8/59,9
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
0.34/0.33	Хлеб пшеничный	20	30	1,5/2,3	0,2	9,8/14,8
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>		<b>100 руб.</b>		

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемые остатки		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Хлеба	Углерода	
<b>ЗАВТРАК</b>						
<b>ОБЕД</b>						
43.1	Салат из капусты с морковью	60	60	1	6,1	5,8
102.08/102.05	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	250	7,3/9,1	4,7/5,9	15/18,8
33.22/33.107	Котлета мясная с овощами тушеными с томатом	90	100	16,1/17,8	26,1/29	33/36,6
355/21.10	Рис отварной гарнирный с маслом сливочным	150	180	3,5/4,3	5,6/6,7	35,8/42,9
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб.</b>		<b>130 руб.</b>		

ПОЛДНИК

№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемые остатки		Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Хлеба	Углерода	
<b>ПОЛДНИК</b>						
336.08	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	--	50	0,2	0,2	4,9
476.08	Мучное кулинарное изделие/ Пирожок с фруктовой начинкой	100	100	5,3	3,4	43,4
489.16	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,1	6,2
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>		<b>58 руб.</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>						
769.04	Мучное кулинарное изделие/ Булочка «Домашняя»	75	75	5,79	2,52	44,59
171.38	Гречка по-купецки с мясными рубленными изделиями	200	230	9,4/10,8	12,88/14,81	20,77/23,88
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	15
0.92.430	Хлеб пшеничный	25	50	1,87/3,8	0,25/0,4	12,25/24,6
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>		<b>100 руб.</b>		

Группировочная ведомость к отчету:

7-11 лет (составные плановые)	Завтрак	Обед №1	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет (комплекс)	90 руб.	120,30 руб. (комплекс)	48 руб.	90 руб.
7-11 лет (комплекс)	100 руб.	130 руб.	58 руб.	100 руб.

Заведующая производством  
Руководитель образовательного учреждения

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**

**АЛЬТЕРНАТИВА**  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
КОМПЛЕКСНЫХ ЗАВТРАК

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

День недели: Четверг  
(неделя 4)  
Дата: «7» 2024 г.

№ рецептуры	Наименование	Планируемая стоимость			Энергетическая ценность
		Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>					
62,02	Салат из моркови с сахаром	60	60	0,6	20,2
279,85/279,86	Тефтели с овощами тушеными	60	90	9,4/14,1	12,9/18,0
332,26	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	150	5,8	7
400,1	Чай витаминизированный	200	200	0,5	0,1
0,08/2,37	Хлеб пшеничный	40	60	3/4,6	0,3/0,5
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>		

**ОБЕД**

№ рецептуры	Наименование	Планируемая стоимость			Энергетическая ценность
		Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>					
50,09	Салат из свеклы с сыром	60	60	5,4	8,9
140,11/140,36	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	5,4/6,7	15,5/19,4
34,01	Фрикадельки тушеные с овощами	90	100	13,4/12,7	13,1/19,5
330,02/250,06	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	180	14,5/15,8	7,9/5,3
519,09	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб.</b>	<b>130 руб.</b>		

**ПОЛДНИК**

№ рецептуры	Наименование	Планируемая стоимость			Энергетическая ценность
		Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>					
40,22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	10,1	15,3
304,05/304	Кисломолочный напиток/Ряженка	150	200	4,9/5,8	3,8/5
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>					
43,07/43,42	Салат из капусты с морковью	60	100	1,01	2,06
267,66	Мясной подлив с овощами	50	50	5,71	8,27
221,01	Каша пшеничная гарнирная с маслом сливочным	150	150	4,17	4,99
409,16	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,1
5,07/5,00	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	2,64/3,8	0,48/0,4
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>		

**Группировочная ведомость к отчету**

7-11 лет (составное питание)	Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник 7-11 лет	Уплотненный полдник (вторая смена) 12-18 лет
Завтрак 7-11 лет (составное питание)	Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник 7-11 лет	Уплотненный полдник (вторая смена) 12-18 лет

Заведующая производством:  
Руководитель образовательного учреждения



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**

**АЛЬТЕРНАТИВА**  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
КОМПЛЕКСНЫХ ЗАВТРАК

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

День недели: Пятница  
(неделя 4)  
Дата: «8» 2024 г.

№ рецептуры	Наименование	Планируемая стоимость			Энергетическая ценность
		Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>					
28,12	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	100	100	0,91	0,16
219,22/219,15/621,04	Сырники из творога с фруктовой подливкой	120/50	160/50	29,9/19,9	10,7/14,3
430	Чай с сахаром	200	200	0,1	0,1
0,33/0,08	Хлеб пшеничный	30	40	2,3/3	0,2/0,3
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>		

**ОБЕД**

№ рецептуры	Наименование	Планируемая стоимость			Энергетическая ценность
		Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>					
43,33	Салат «Витаминный» (капуста с кукурузой)	60	60	1	3,7
155,75/155,76	Суп картофельный с клецками	200	250	6,8/8,6	6,5/8,1
239,06	Палочки рыбные с овощной поджаркой	90	100	15,3/16,9	10,9/15,2
520,27/128,01	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	180	3,1/4,9	5,3/6
407	Сок фруктовый	200	200	1	0,2
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб.</b>	<b>130 руб.</b>		

**ПОЛДНИК**

№ рецептуры	Наименование	Планируемая стоимость			Энергетическая ценность
		Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>					
520,20	Крокеты картофельные	50	50	2,2	5,2
8,71	Мучное кулинарное изделие / Ватрушка «Венгерская» с яблоками	100	100	12,5	8,7
430,01	Чай фруктовый	200	200	0,2	0,1
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>					
28,01/28,12	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	100	120	0,4/0,5	0,4/0,5
430	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	150/30	150/30	11/12,45	18,9/20,67
5,08/5,00	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>		

**Группировочная ведомость к отчету**

7-11 лет (составное питание)	Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник 7-11 лет	Уплотненный полдник (вторая смена) 12-18 лет
Завтрак 7-11 лет (составное питание)	Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник 7-11 лет	Уплотненный полдник (вторая смена) 12-18 лет

Заведующая производством:  
Руководитель образовательного учреждения

