

51000


**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

---

**МЕНЮ**

Утверждено: **Понельник**  
(неделя 3)  
Дата: **28 октября 2024 г**

Утверждает: **Генеральный директор  
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»  
А.В. Толмачев**



№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемая потребность			Энергетическая ценность блюда
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	18-24 лет	
<b>ЗАВТРАК</b>							
3.01.3	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	20	3,59	7,17	35,8	71,7
901.01	Масло сливочное порционно	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
345,849,5,85	Каша молочная из смеси круп «Дружба» с маслом сливочным	220	250	83,95	127,14	3,97	387,13,26,3
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,7
5,37/5,46	Хлеб пшеничный	60	70	4,6	5,3	29,5	34,4
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

№ рецептуры	Наименование	Обед		Энергетическая ценность блюда			
		Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)				
43.07	Салат из капусты с морковью	60	60	1,01	2,06	3,9	37,92
140,11/140,36	Суп картофельный с вермишелью	200	250	5,4	6,7	15,5	19,4
3,11/3,14/3,12	Биточки тушёные с овощами	90	100	18,1	19,7	19,6	26,3
74,05/74,23	Каша гречневая с маслом сливочным	150	180	7,8	9,3	7,8	40,6
340,10	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,4	0	21,6	88,1
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб.</b>	<b>130 руб.</b>				

<b>ПОЛДНИК</b>							
№ рецептуры	Наименование	Обед		Энергетическая ценность блюда			
		Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)				
338,08	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	--	50	0,2	0,2	4,9	22,5
693,31	Мучное кулинарное изделие/ Ватрушка с творожной начинкой	100	100	10,8	5,4	41,9	259,9
409,16	Напиток из яблок	200	200	0,1	0,1	8	33
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>				

<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
№ рецептуры	Наименование	Обед		Энергетическая ценность блюда			
		Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)				
28,07	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	60	60	0,24	0,24	5,88	26,64
401,29/113,37/401,27	Оладьи «Домашние» с подливой сладкой	200/40	250/40	23,37/26,73	22,53/27,6	130,92/247,68	818,97/945,4
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,7
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

**Группировочная ведомость к отчету**

№ рецептуры	Наименование	Обед №1		Углотненный полдник (вторая смена)
		7-11 лет (составное питание)	12-18 лет (составное питание)	
3.01.3	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	20	35,8
901.01	Масло сливочное порционно	10	10	7,3
345,849,5,85	Каша молочная из смеси круп «Дружба» с маслом сливочным	220	250	387,13,26,3
430	Чай с сахаром	200	200	23,7
5,37/5,46	Хлеб пшеничный	60	70	34,4
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>	

Заведующая производством: \_\_\_\_\_  
Руководитель образовательного учреждения: \_\_\_\_\_

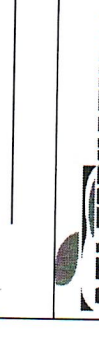
**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

---

**МЕНЮ**

Утверждено: **Вторник**  
(неделя 3)  
Дата: **29 октября 2024 г.**

Утверждает: **Генеральный директор  
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»  
А.В. Толмачев**



№ рецептуры	Наименование	Выход		Планируемая потребность			Энергетическая ценность блюда
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	18-24 лет	
<b>ЗАВТРАК</b>							
28,12	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	120	120	0,5	0,5	11,8	53,3
672,06/672,05/234,09	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	120/30	150/30	2,487	4,9/0,3	39,3/48,5	264,9/321,7
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200	200	3,9	2,9	11,2	46
0,33/5,01	Хлеб пшеничный	30	50	2,3	3,8	0,2/0,4	70,3/117,2
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

№ рецептуры	Наименование	Обед		Энергетическая ценность блюда			
		Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)				
62,02	Салат из моркови с сахаром	60	60	0,8	3,2	12,4	82,2
181,05/66,02	Борщ со свежей капустой и картофелем	200	250	5,2	7	4,5	10
436,99	Картофель, тушеный с мясом рубленым	250	250	25,1	23,4	21,5	397,4
409,02	Напиток из яблок и ягод	200	200	0,2	0,1	22,8	93,3
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб.</b>	<b>130 руб.</b>				

<b>ПОЛДНИК</b>							
№ рецептуры	Наименование	Обед		Энергетическая ценность блюда			
		Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)				
520,20	Крокеты картофельные	--	50	2,2	5,2	11,6	101,8
476,09	Мучное кондитерское изделие/ Пирожок печеный с яблоками	100	100	5,2	4,5	30,1	181,8
407	Сок фруктовый	200	200	1	0,2	20,2	86,6
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>				

<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
№ рецептуры	Наименование	Обед		Углотненный полдник (вторая смена)			
		7-11 лет (составное питание)	12-18 лет (составное питание)				
43,07/43,42	Салат из капусты с морковью	60	100	1,01/1,08	2,06	3,9/6,5	37,92/63,2
205,64/331,06	Макаронник с мясными изделиями с соусом сметано-томатным	170/30	170/30	31,61	45,7	39,7	320,2
409,16	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,1	20,1	82,4
5,41/5	Хлеб ржано-пшеничный	40	50	2,64/3,3	0,48/0,6	15,84/19,8	78,24/97,8
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				


**Группировочная ведомость к отчету**

№ рецептуры	Наименование	Обед №1		Углотненный полдник (вторая смена)
		7-11 лет (составное питание)	12-18 лет (составное питание)	
3.01.3	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	20	35,8
901.01	Масло сливочное порционно	10	10	7,3
345,849,5,85	Каша молочная из смеси круп «Дружба» с маслом сливочным	220	250	387,13,26,3
430	Чай с сахаром	200	200	23,7
5,37/5,46	Хлеб пшеничный	60	70	34,4
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>	

Заведующая производством: \_\_\_\_\_  
Руководитель образовательного учреждения: \_\_\_\_\_

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**



Утверждено:  
Генеральный директор  
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»  
А.В. Толмачев  
2024 г.  
Дата: «30»

День недели: Среда  
(неделя 3)

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевая ценность			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
158.02	Мучное кулинарное изделие/ Булочка «Домашняя»	50	50	3,86	1,28	29,73	150,2
34,11/34,01	Фрикадельки тушеные с соусом овощным	60	90	13,84/10,1	7,3/13,2	8,7/14,2	125,5/ 215,7
13,24/13,23	Каша пшеничная с маслом сливочным	150	180	5,9/8,28	31,3/37,56	209,26	209,26
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,7
0,08	Хлеб пшеничный	40	40	3	0,3	19,7	93,8
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевая ценность			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ОБЕД</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>							
338.08	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	--	50	0,8	0,3	10,5	47,3
432.35	Мучное кондитерское изделие/ Эпочмак	100	100	8,8	7	33,6	232
345.95	Компот из яблок и шиповника	200	200	0,2	0,1	4,9	21,3
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>				
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
312,26/31,07/ 31,18	Котлета мясная под соусом овощным с томатом	60	75	11,4/13,8	13,74/ 20,19	12,95/ 18,05	221,77/ 310,7
312,26/30,24	Картофельное пюре с маслом сливочным	120	150	2,48/3,1	4,24/5,3	15,84/19,8	111,62/ 139,4
158,07	Мучное кулинарное изделие/ Пшенишка с сахаром	75	75	8,1	4,05	31,42	194,92
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевая ценность			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
3003,03	Драники с соусом сметанным	--	50/10	2	4,9	11,7	93,7
8,70	Мучное кулинарное изделие / Слойка с фруктовой начинкой	100	100	12,5	8,7	41,8	205,8
430	Чай с сахаром	200	200	0,5	0,1	5,4	24,4
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>				
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
28,01	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	100	100	0,4	0,4	9,8	44,41
672,65/ 234,09/234,10	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	150/30	150/50	8/8,53	13,3/14,9	42,4/43,9	321/43,6
409,02	Напиток из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,2	0,1	20,1	82,4
5,08/5	Хлеб ржано-пшеничный	20	50	1,32/3,3	0,24/0,6	7,92/19,8	39,12/97,8
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				


**Группировочная ведомость к отчету**

7-11 лет (социальное питание)	Завтрак (7-11 лет)	Обед №1 (12-18 лет)	Полдник (7-11 лет)	Уплотненный полдник (вторая смена)
	90 руб.	100 руб.	7-11 лет	12-18 лет

Заведующая производством: \_\_\_\_\_  
Руководитель образовательного учреждения: \_\_\_\_\_

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**



Утверждено:  
Генеральный директор  
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»  
А.В. Толмачев  
2024 г.  
Дата: «21»

День недели: Четверг  
(неделя 3)

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевая ценность			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
3401/3	Гастрономия/ Сыр твердый порционно	10	20	2,1/4,6	0,5/9	0	13,8/71,7
901,01	Масло сливочное порционно	10	10	0,1	7,4	0,1	66,1
71,29/71,33	Каша геркулесовая (овсяная) молочная с маслом сливочным	220	250	10,1/14,6	11,0/13,5	34,9/39,6	282,5/ 325,5
693,11	Каша с молоком	200	200	4,7	3,5	12,3	109,4
0,1/5,46	Хлеб пшеничный	60	70	4,6/5,3	0,5/0,6	29,5/34,4	140,6/ 164,1
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

№ рецептуры	Наименование	Выход		Пищевая ценность			Энергетическая ценность
		7-11 лет	11-18 лет	Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ПОЛДНИК</b>							
3003,03	Драники с соусом сметанным	--	50/10	2	4,9	11,7	93,7
8,70	Мучное кулинарное изделие / Слойка с фруктовой начинкой	100	100	12,5	8,7	41,8	205,8
430	Чай с сахаром	200	200	0,5	0,1	5,4	24,4
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб.</b>	<b>58 руб.</b>				
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
28,01	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	100	100	0,4	0,4	9,8	44,41
672,65/ 234,09/234,10	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	150/30	150/50	8/8,53	13,3/14,9	42,4/43,9	321/43,6
409,02	Напиток из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,2	0,1	20,1	82,4
5,08/5	Хлеб ржано-пшеничный	20	50	1,32/3,3	0,24/0,6	7,92/19,8	39,12/97,8
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб.</b>	<b>100 руб.</b>				

**Группировочная ведомость к отчету**

7-11 лет (социальное питание)	Завтрак (7-11 лет)	Обед №1 (12-18 лет)	Полдник (7-11 лет)	Уплотненный полдник (вторая смена)
	90 руб.	100 руб.	7-11 лет	12-18 лет


Заведующая производством: \_\_\_\_\_  
Руководитель образовательного учреждения: \_\_\_\_\_

5000

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

---

**МЕНЮ**

	Утверждено: Генеральный директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев	День недели: Суббота (неделя 3) Дата: 2 ноября 2024г.
---	--	---

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевая ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
3.01/3	Гastronomия/ Сыр твердый порционно	10	10	2,3	3	0	35,8
90.01	Масло сливочное порционно	10	10	0,1	7,3	0,1	66,1
132,14/132,15	Каша гречневая молочная с маслом сливочным	220	250	8,56	9,88	46,69	251,5/298,16
430	Чай с сахаром	200	200	0,5	0,1	5,4	24,4
5.37.5.39	Хлеб пшеничный	60	80	4,6	6,1	29,5/39,3	140,6/187,46
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб. 100 руб.</b>					

№ рецептуры	Наименование	Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Пищевая ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ОБЕД</b>							
20.08	Салат из свежих овощей с маслом растительным	60	60	0,9	1,6	5	37,5
99,79/99,91	Суп овощной «Летний»	200	250	4,7	5,8	5,7/7,1	92,2/115,3
667,02/667,05	Мясной подлив с овощами	90	100	10,1/11,7	17,8/	12,4/13,8	250,7/309,7
332,0/332,28	Макарон отварные с маслом сливочным	150	180	5,8/6,9	7,8/8,4	35,4/42,5	227,7/273,3
349,10	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,4	0	25,1	102
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб. 130 руб.</b>					

№ рецептуры	Наименование	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Пищевая ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ПОЛДНИК</b>							
300,03	Драники с соусом сметанным	--	50/10	2	4,8	11,7	97,5
50,32	Мучное кулинарное изделие / Булочка закусочная с сыром	100	100	12,5	8,7	41,8	295,8
407	Сок фруктовый	200	200	1	0,2	20,2	86,6
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб. 58 руб.</b>					
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
51.01	Салат из моркови с яблоками	100	100	1	3,2	12,4	82,2
219,1	Сырники творожные со сладкой подливкой	120/50	160/50	52,16/60,88	29,66/33,27	49,16/55,18	672,5/766,47
430.11	Напиток витаминизированный	200	200	0,23	0,07	15,49	59,69
0.34.0.08	Хлеб пшеничный	30	40	2,3/3	0,2/0,3	14,8/19,7	70,3/93,8
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб. 100 руб.</b>					

**Группировочная ведомость к отчету**


7-11 лет (составное питание)	Завтрак (дополнительная плата)	Обед №1 (дополнительная плата)	Подлник (дополнительная плата)	Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет	12-18 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Заведующая производством		Руководитель образовательного учреждения		

Руководитель образовательного учреждения

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

---

**МЕНЮ**

	Утверждено: Генеральный директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев	День недели: Пятница (неделя 3) Дата: 8.11.2024 г.
---	--	--

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевая ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
28,16/28,01	Фрукт порционно/ или / Фруктовая нарезка	80	100	1,29/1,53	0,42/0,53	16,8/21	145,1/181,4
340,23	Омлет натуральный с маслом сливочным	100	100	8,45	12	2,315	156,35
53,50/53,54	Каша пшеничная с маслом сливочным	70	100	3,86/4,15	2,64/2,84	21,596/23,95	125,14/145,66
430.12	Чай витаминизированный	200	200	0,5	0,1	4,6	21,1
501	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	24,6	117,2
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>90 руб. 100 руб.</b>					

№ рецептуры	Наименование	Обед (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Пищевая ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ОБЕД</b>							
56,09	Салат «Молодость»	60	60	1,9	2,5	7,8	61
155,75/155,82	Суп картофельный с клецками	200	250	7,4/9,3	3,9/4,9	20,1/25,1	145,1/181,4
239,38/	Тефтели из рыбы с овощами тушеными	90	100	20,5/22,1	14,7/19	27,30/4	381,1
359,21/10	Рис отварной гарниры с маслом сливочным	150	180	3,5/4,3	5,6/6,7	35,8/42,9	207,5/249
409,02	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
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>120,30 руб. 130 руб.</b>					

№ рецептуры	Наименование	Обед №1 (7-11 лет)	Обед №1 (11-18 лет)	Пищевая ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ПОЛДНИК</b>							
338,08	Фрукт порционно/ или/ Фруктовая нарезка	--	50	0,3	0,2	6	26,5
738,68	Мучное кондитерское изделие/ Пирожок с картофелем и луком	100	100	10,1	15,3	50,3	379,2
304	Кисломолочный напиток/Ряженка	200	200	5,8	5	8,4	101,8
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>48 руб. 58 руб.</b>					
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
50,09/50,35	Салат из свежих овощей с сыром	60	100	4,3/7,16	7,5/12,5	4,6/7,66	102,6/171
455,64/455,66/351,28	Ленивые голубцы под соусом сметано- томатным	160/30	160/40	16,23/16,37	11,85/12,35	20,52/21,2	253,11/261,09
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>90 руб. 100 руб.</b>					

**Группировочная ведомость к отчету**

7-11 лет (составное питание)	Завтрак (дополнительная плата)	Обед №1 (дополнительная плата)	Подлник (дополнительная плата)	Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет	12-18 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
Заведующая производством		Руководитель образовательного учреждения		

Руководитель образовательного учреждения