


 Утверждаю  
 Директор МБОУ лицея № 104  
 Андриенко Н.А. «22» 05 2023 г.

День 6 . Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 7-11 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.		

6 день										
82об2012	Суп картофельный с макаронными изделиями	250			2,68	2,84	17,14	104,75	8,25	7,8
	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						
268об2005	Котлеты из говядины	100			15,55	11,55	15,7	238,75	0,15	53,4
	говядина без кости		100	74						
	хлеб пшеничный		18	18						
	молоко или вода		24	24						
	сахар		10	10						
	масса п.ф			124						
	масло растительное		6	6						
	соль		1	1						
171об2005	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180,5			10,63	7,18	47,77	316	0	13,47
	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	1,41
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
358об2005	Кисель из сока	200			0,57	0,06	30,2	103,6	1,1	7,54
	сок плодово-ягодный		60	60						
	сахар		24	24						
	крахмал		10	10						
	вода		140	140						
	<b>Итого обед:</b>				<b>33,78</b>	<b>22,29</b>	<b>135,32</b>	<b>885,8</b>	<b>9,5</b>	<b>85,12</b>

Утверждаю  
 Директор МБОУ лицея № 104  
 Андриенко Н.А. «23» 05 2023 г.



День 7. Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 7-11 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										
82сб2005	Борш с капустой и картофелем со сметаной	250,5			1,82	4,91	12,74	102,5	10,29	9,64
	свекла									
	с 01.07. до 31.12		50	40						
	с 01.01. до 30.06		53,5	40						
	капуста белокочанная или квашеная		25	20						
	картофель		17,2	12						
	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		53,5	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	523,75	0,08	51,08
	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	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	1,88
	Хлеб ржанно-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
342сб2005	Компот из свежих яблок	200			0,16	0	29	146,6	0,1	5,65
	яблоки свежие		45,3	40						
	Сахар		24	24						
	Кислота лимонная		0,2	0,2						
	Вода		172	172						
	Итого обед:				33,71	36,01	123,56	895,55	10,47	69,75



Утверждаю  
 Директор МБОУ лицея № 104  
 Андриско Н.А. «25» 07 2023 г.

День 8. Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 7-11 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	9,31
	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		1,65 шт	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 рубленные, запеченные с говядиной (котлетное мясо)	100			11,64	12,9	9,98	263,5	0,11	46,98
	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						10,56
	огурец свежий			100						
203сб2005	Макароны отварные с маслом	180/5			5,7	6,07	32	225,5	0	8,01
	макаронные изделия		63	63						
	масло сливочное		5	5						
	соль		3	3						
	Хлеб пшеничный	40	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	1,88
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
495сб2021	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,43
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	лимонная кислота		0,2	0,2						
	<b>Итого обед:</b>				<b>24,35</b>	<b>22,83</b>	<b>99,17</b>	<b>820,20</b>	<b>6,06</b>	<b>82,67</b>

Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

Андрienко Н.А. «25» 05 2023 г.



День 9 . Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 7-11 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.		
9 день										
102сб2005	Суп картофельный с бобовыми	250			5,49	5,27	16,32	189,7	5,81	7,82
	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. по 31.12		12,5	10						
	с 01.01. по 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 пшны	100			16,64	15,34	30,29	224	1,3	32,12
	шквары потрошенные		123	74						
	хлеб		18	18						
	молоко или вода		26	26						
	внутренний жир		4	4						
	сахари папировочные		10	10						
	масло растительное		6	6						
	соль		0,12	0,12						
321сб2005	Капуста тушеная	180			3,76	6,67	17,3	244	29,9	16,31
	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. по 31.08		4,8	3,6						
	лук репчатый		8,6	7,2						
	томатное пюре		10,8	108						
	уксус лимонный		0,12	0,12						
	бульон пшеничный		2,2	2,2						
	сахар		5,4	5,4						
	соль		1,5	1,5						
	лавровый лист		0,018	0,018						
	Хлеб пшеничный	40	30	30	2,37	0,3	14,49	70,5	0	1,88
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
457сб2021	Чай с сахаром	200/10			0,2	0,1	9,3	38	0	1,31
	чай в с		1	1						
	вода		216	200						
	сахар		10	10						
	<b>Итого обед:</b>				<b>30,44</b>	<b>28,04</b>	<b>97,72</b>	<b>818,4</b>	<b>37,01</b>	<b>60,94</b>



Утверждаю  
 Директор МБОУ лицея № 104  
 Андриенко Н.А. «22» 05 2023 г.

**День 10 . Неделя: вторая Сезон: весенний обед. Возрастная категория: 7-11 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.		
<b>10 день</b>										
88сб2005	Шницель из свежей капусты с картофелем со сметаной	280/5			1,74	4,89	9,2	144,75	18,47	9,30
	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. по 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						
229сб2005	<b>Рыба тушеная с овощами в томате</b>	100/50			14,3	7,8	7,2	204	1,45	47,81
	рыба потрошен обеск.		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						
310сб2005	<b>Картофель отварной с маслом</b>	180/5			4,5	5	28,9	220,2	26,38	17,46
	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	35	32	32	2,54	0,32	15,5	75,44	0	1,65
	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	30	1,98	0,36	10,02	52,2	0	1,5
342сб2005	<b>Компот из свежих яблок</b>	200			0,16	0	29	116,6	0,1	5,65
	яблоки свежие		45,3	40						
	Сахар		24	24						
	Кислота лимонная		0,2	0,2						
	Вода		172	172						
	<b>Итого обед</b>				<b>25,22</b>	<b>18,37</b>	<b>99,82</b>	<b>813,19</b>	<b>46,4</b>	<b>83,37</b>