

Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104
Андрюенко Н.А. « 09» октября 2023 г.



День 6 . Неделя: вторая Сезон: осенний завтрак . 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				Витамины С	Цена, руб.
					Белки, г	Жиры, г	Углев. г	Энерг. ценн. Ккал.		

6 день										
174сб2005	Каша вязкая молочная из риса с маслом	200,5			4,09	4,07	32,09	237	0	16,11
	крупя рисовая		44	44						
	молоко		100	100						
	вода		65	65						
	сахар		6	6						
	соль		1	1						
	масло сливочное		5	5						
14сб2005	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5%	10	10	10	0,08	7,26	0,14	66,1	0	7,46
15сб2005	Сыр российский	15	16	15	3,47	4,43	0	93,75	0,11	11,44
	Хлеб пшеничный	40	40	40	3,16	0,4	19,32	94	0	1,88
338сб2005	Яблоки свежие калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	10,71
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						
	Итого завтрак:				11,48	16,74	72,79	608,38	12,19	48,91

Заведующая производством _____



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104
 Андриенко Н.А. «10» октября 2023 г.

День 7. Неделя: вторая Сезон: осенний завтрак . 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										
231сб2012	Сырники из творога со сгущенным молоком	150	10		22,95	18,99	34,8	348	0,39	63,3
	творог		153	150						
	мука пшеничная		18	18						
	яйца		1 6,7шт	6						
	сахар		15	15						
	соль		1	1						
	масло растительное		6	6						
	молоко сгущенное		10	10						
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,64	0,48	13,36	69,6	0	1,99
	Биоюгурт в инд. упаковке	125	125	125	3,9	4,4	23	145	12,5	28,11
462сб2021	Какао с молоком	200			3,3	2,9	13,8	94	0,7	9,77
	какао		2,4	2,4						
	сахар		10	10						
	молоко		100	100						
	вода		105	105						
	Итого завтрак:				32,79	26,77	84,96	656,6	13,59	103,17

Заведующая производством _____ *Of*



Утверждаю
Директор МБОУ лицея № 104
Андрienко Н.А. «11» октября 2023 г.

День 8. Неделя: вторая Сезон: осенний завтрак . 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										
268сб2005	Котлеты из говядины	100			15,55	11,55	15,7	238,75	0,15	53,18
	говядина без кости		77	74						
	хлеб пшеничный		18	18						
	вода		24	24						
	сухари		10	10						
	масса п ф			124						
	масло растительное		6	6						
	соль		1	1						
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	40	40	3,16	0,4	19,32	94	0	1,88
459сб2021	Чай с сахаром и лимоном	200,10			0,3	0,1	9,5	40	1	2,61
	чай		1	1						
	вода		216	200						
	сахар		10	10						
	лимон		8	7						
	Итого завтрак:				24,71	18,12	76,52	598,25	1,15	65,68

Заведующая производством _____



Утверждаю

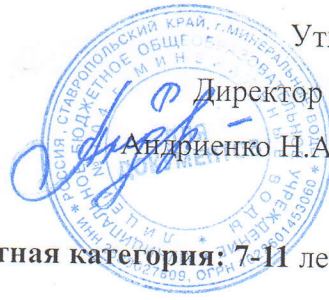
Директор МБОУ лицея № 104
Андрюченко Н.А. «12» октября 2023 г.

День 9. Неделя: вторая Сезон: осенний завтрак . 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.		

9 день											
240сб2012	Пудинг из творога с яблоками с молоком сгущенным	150	15			20,42	16,01	29,44	313,5	1,99	57,22
	творог			103,5	102						
	яблоки свежие			57	36						
	сахар			12	12						
	яйцо			1 шт	15						
	масло сливочное			6	6						
	ванилин			0,02	0,02						
	сухари панировочные			6	6						
	сметана			6	6						
	соль			1,2	1,2						
	масса готового пудинга				150						
	молоко сгущенное			15	15						
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	40	2,64	0,48	13,36	69,6	0	1,99
338сб2005	Бананы свежие	170	170	170	170	2,47	0	40,12	170	15,3	26,29
465сб2021	Кофейный напиток с молоком	200				2,8	2,5	13,6	88	0,7	9,53
	кофейный напиток			2,4	2,4						
	сахар			10	10						
	молоко			100	100						
	вода			110	110						
	Итого завтрак:					28,33	18,99	96,52	641,1	17,99	95,03

Заведующая производством _____



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

Андрюченко Н.А. «13» октября 2023 г.

День 10. Неделя: вторая Сезон: осенний завтрак. 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.		

10 день										
294сб2005	Котлета рубленные из птицы	100			16,64	15,34	30,29	308,5	1,3	32,12
	куры потрошенные		123	74						
	хлеб		18	18						
	молоко или вода		26	26						
	внутренний жир		4	4						
	сухари панировочные		10	10						
	масло растительное		6	6						
	соль		0,12	0,12						
171сб2005	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	40	40	40	3,16	0,4	19,32	94	0	1,88
338сб2005	Яблоки свежие калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	10,71
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						
	Итого завтрак:				31,11	23,5	118,62	836,03	13,38	59,49

Заведующая производством _____