



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

Андрюченко Н.А. «16» октября 2023 г.

День 1 . Неделя: первая Сезон: осенний завтрак . Возрастная категория: 7-11 лет

1 день										
210сб2005	Омлет натуральный с маслом сливочным	159,5			17,4	17,5	14,99	254,2	0,29	37,31
	яйца		3 шт.	120						
	молоко		45	45						
	масса омлетной смеси			163						
	масло сливочное		6	6						
	масса готового омлета			159						
	масло сливочное		5	5						
	соль		1	1						
306сб2005	Горошек зелен.консерв.	60			1,86	2,64	10,8	78,16	6,6	15,02
	Горошек зелен.консерв.		89,5	88,2						
	масло сливочное		2,2	2,2						
14 сб2005	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5%	10	10	10	0,08	7,26	0,14	66,1	0	7,46
	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:				23,18	28,38	66,49	609,99	18,97	73,69

Заведующая производством _____



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

Андрюченко Н.А. «17» октября 2023 г.

День 2 . Неделя: первая 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.		

2 день

234сб2005	Биточки рыбные	100			14,8	18,8	11,6	274	1,15	27,32
	рыба потрош обезглавленная		90	66						
	хлеб пшеничный		18	18						
	молоко или вода		26	26						
	сухари панировочные		10	10						
	соль		2	2						
	масса полуфабриката			116						
	масло растительное		10	10						
310сб2005	Картофель отварной с маслом	180,5			4,5	5	28,9	220,2	26,38	17,49
	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						
338сб2005	Бананы свежие	170	170	170	2,47	0	40,12	170	15,3	26,29
	Хлеб ржано-пшеничный	40	40	40	2,64	0,48	13,36	69,6	0	1,99
459сб2021	Чай с сахаром и лимоном	200/10 7			0,3	0,1	9,5	40	1	2,61
	чай		1	1						
	вода		216	200						
	сахар		10	10						
	лимон		8	-						
	Итого завтрак:				24,71	24,38	103,48	773,8	43,83	75,7

Заведующая производством _____



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104
Андрисенко Н.А. «18» октября 2023 г.

День 3 . Неделя: первая 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.		

3 день

181сб2005	Каша манная молочная жидкая с маслом	200,5			3,18	3,89	21,44	184	0	13,58
	крупка манная		31	31						
	молоко		100	100						
	вода		75	75						
	сахар		6	6						
	соль		1	1						
	масло сливочное		5	5						
14 сб2005	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. 72,5%	10	10	10	0,08	7,26	0,14	66,1	0	7,46
15 сб2005	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
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:				13,67	19,36	66,64	611,38	12,89	54,84

Заведующая производством _____



Утверждаю
Директор МБОУ лицея № 104
Андрисенко Н.А. «19» октября 2023 г.

День 4. Неделя: первая 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.		
4 день										
291сб2005	Плов из птицы	100 200			27,38	30,44	57,31	573,75	0,08	51,03
	птица потрошенная		165	145						
	масло растительное		14	14						
	морковь		20	16						
	с 01.07. до 31.12		21,3	16						
	с 01.01. до 30.06		16	14						
	лук репчатый		10	10						
	томатное пюре		70	70						
	крупа рисовая		3	3						
	соль		200	200	1,58	0,35	39,13	165	105	26,75
341сб2005	Апельсины свежие калиброванные	40	40	40	2,64	0,48	13,36	69,6	0	1,99
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:				31,8	31,37	119,1	846,35	105,08	81,08

Заведующая производством _____



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

Айрисенко Н.А. «20» октября 2023 г.

День 5. Неделя: первая 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.		
5 день										
223сб2005	Запеканка из творога с молоком сгущенным	150/10			25,56	19,56	49,5	396,5	0,36	64,38
	творог		141	138						
	крупа манная		9	9						
	или мука пшеничная		12	12						
	сахар		12	12						
	яйца		17 шт	6						
	масло сливочное		6	6						
	сухари панировочные		6	6						
	сметана		6	6						
	соль		1,2	1,2						
	молоко сгущенное		10	10						
	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
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:				29,5	20,54	90,26	610,03	13,44	79,58

Заведующая производством _____