



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104
Андрюченко Н.А. «07» ноября 2023 г.

День 1 . Неделя: первая Сезон: осенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход д блюда г	Масса орт г	Масса нетто г	Химический состав блюд				Вита С	Цена Р/Ф
					Белки г	Жиры г	Углев. г	Энерг ценн. ккал		

1 день										
82сб 2005	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/5			1,82	4,91	12,74	102,5	10,29	9,31
	свекла									
	с 01.07. до 31.12.		50	40						
	с 01.01. до 30.06.		53,3	40						
	капуста белокачанная		25	20						
	или квашеная		17,2	12						
	картофель									
	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		33,3	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						
279сб200	Тефтели из говядины с соусом	100/50			18,18	20,88	22,98	353,33	1,02	51,62
	говядина мякоть		65,9	63,3						
	крупа рисовая		8,3	8,3						
	вода или бульон		10	10						
	лук репчатый		3,5	3,0						
	масло растительное		5	5						
	мука пшеничная		6,7	6,7						
	масло растительное		5	5						
	Соус №331:			50						
	сметана		12,5	12,5						
	мука пшеничная		3,75	3,75						
	вода или бульон		37,5	37,5						
	томат		5	5						
	соль		1,5	1,5						
203сб200	Макароны отварные с	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	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
495сб202 1	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,34
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	кислота лимонная		0,2	0,2						
338сб200 5	Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	10,71
	Итого обед				31,13	33,1	124,27	967,56	23,59	86,90

Заведующая производством _____



Утверждаю
 МБОУ лицея № 104
 «08» ноября 2023 г.

День 3 . Неделя: первая Сезон: осенний обед. Возрастная категория: 12-17 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	Углеб. г	Энерг. ценн. Ккал		

3 день											
84сб2005	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/5				3,54	5,1	14,53	168,25	6,29	10,27
	свекла										
	с 01.07. до 31.12.		50	40							
	с 01.01. до 30.06.		53,3	40							
	картофель										
	с 01.07. по 31.10.		33,3	25							
	с 01.11. по 21.12.		35,7	25							
	с 01.01. по 28-29.02.		38,5	25							
	с 01.03. по 30.06.		41,7	25							
	фасоль		10	10							
	морковь										
	с 01.07. до 31.12.		12,5	10							
	с 01.01. до 30.06.		13,3	10							
	петрушка(корень)		3,25	3							
	лук репчатый		12	10							
	томат-поре		7,5	7,5							
	масло растительное		5	5							
	чеснок		1	0,75							
	сахар		1,5	1,5							
	кислота лимонная		0,125	0,125							
	вода		200	200							
	соль		2,5	2,5							
	сметана		5	5							
237сб2005	Зразы рыбные с яйцом	100				10,83	18,67	11	255	0	25,92
	Рыба потрошенная обезглавл.		75	55							
	хлеб пшеничный		15	15							
	молоко или вода		21,6	21,6							
	Масса рыбная котлетная Фарш:			88,4							
	лук репчатый		21,6	18,3							
	масло растительное		3,3	3,3							
	крупа рисовая		3,3	3,3							
	яйца		1/5 шт	8,3							
	Масса фарша:			26,6							
	сухари панировочные		5	5							
	масло растительное		8,3	8,3							
	соль		2	2							
310сб200	Картофель отварной с маслом	180/5				4,5	5	28,9	220,2	26,38	14,69
	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							
70сб2005	Овощи натуральные соленные	60				0,48	0,12	1,92	10,8	3,16	7,26
	Огурец соленый		66	60							
	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	
495сб2001	Компот из сухофруктов	200				0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,34
	сухофрукты		20	50							
	вода		203	200							
	сахар		10	10							
	кислота лимонная		0,2	0,2							
338сб2005	Яблоки свежие сезонные калиброванные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	10,71	
	Итого обед:				24,78	30,13	112,9	940,48	48,11	76,1	



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

Андрисенко Н.А. «09» ноября 2023 г.

День 4 . Неделя: первая Сезон: осенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по об-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										
102сб2005	Суп картофельный с бобовыми	250			5,49	5,27	16,32	134,75	5,81	7,02
	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						
	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						
290сб2005	Птица, тушеная в соусе	100/60			26,4	29,8	8	230	0,01	45,73
	цыпленок-бройлер		172,3	142						
	масло растительное		4	4						
	Соус №331:			60						
	томатная паста		6	6						
	мука		4,5	4,5						
	сметана		15	15						
	вода		45	45						
	соль		2	2						
305сб200	Рис припущенный	180			3,64	4,3	26,67	200	0	10,26
	крупа рисовая		63	63						
	вода		132,5	132,5						
	масло сливочное		6	6						
	соль		1,8	1,8						
70сб2005	Овощи натуральные соленые	60			0,48	0,12	1,92	10,8	3,16	7,26
	Огурец соленый		66	60						
	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
342сб2005	Компот из свежих яблок	200			0,16	0	29	146,6	0,1	5,56
	яблоки свежие		45,3	40						
	Сахар		24	24						
	Кислота лимонная		0,2	0,2						
	Вода		172	172						
341сб2005	Апельсины свежие калиброванные 1 шт.	200			1,58	0,35	39,13	165	105	26,75
	Итого обед:				42,1	40,5	145,55	1009,85	114,1	105,49



Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104
Андреенко Н.А. «10» ноября 2023 г.

День 5 . Неделя: первая Сезон: осенний обед. Возрастная категория: 12-17 лет

№ по сб рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход объем г	Масса брутто г	Масса нетто г	Химический состав блюда				Вита С	Цена руб
					Белки г	Жиры г	Углеб г	Энерг ценн ккал		

5день										
96сб2005	Рассольник ленинградский	250			2	5,1	16,93	148,9	7,54	8,33
	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		6	5						
	крупа рисовая		5	5						
	огурцы соленые		16,75	15						
	масло растительное		5	5						
	вода или бульон		187,5	187,5						
	соль		2,5	2,5						
347сб202	Котлета "Школьная"	100			15,3	11	13,3	263	0	44,98
	говядина без кости		41,7	40						
	птица потрошенная		53	38						
	молоко или вода		20	20						
	Хлеб пшеничный		17	17						
	сухари панировочные		10	10						
	масло растительное		4	4						
	соль		0,4	0,4						
	масса п/ф			125						
203сб200	Макароны отварные с	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	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
495сб202	Компот из сухофруктов	200			0,6	0,1	20,1	84	0,2	4,34
	сухофрукты		20	50						
	вода		203	200						
	сахар		10	10						
	кислота лимонная		0,2	0,2						
70сб2005	Овощи натуральные соленые	60			0,48	0,12	1,92	10,8	3,16	7,26
	Огурец соленый		66	60						
338сб200	Яблоки свежие сезонные	120	120	120	0,48	0,48	11,94	79,53	12,08	10,71
	Итого обед:				28,91	23,53	120,7	934,43	22,98	86,64