

Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104

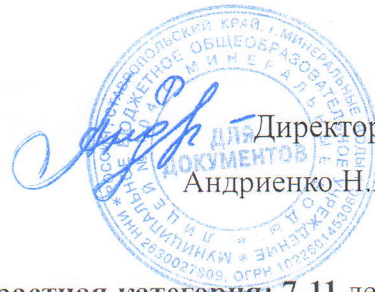
Андрюенко Н.А. « 13» ноября 2023 г.

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			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						
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
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
Андрienко Н.А. «14» ноября 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. Квал.		
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 шт	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
	Биоюгurt в инд. упаковке	125	125	125	3,9	4,4	23	145	12,5	28,11
462сб2021	Какао с молоком	100			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 _____



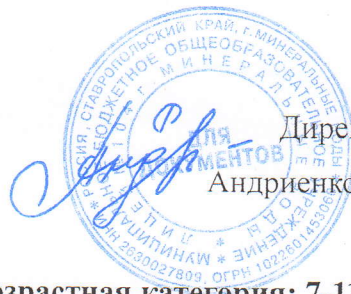
Утверждаю

Директор МБОУ лицея № 104
Андрюченко Н.А. «15» ноября 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	Макаронные изделия 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
Андрienко Н.А. «16» ноября 2023 г.

День 9. Неделя: вторая Сезон: осенний завтрак. Возрастная категория: 7-11 лет

№ по сб. рецептур	Наименование блюд и кулинарных изделий	Выход блюд, 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	150		20,42	16,01	29,44	313,5	1,99	57,22
	творог		103,5	102						
	яблоки свежие		57	36						
	сахар		12	12						
	яйцо		12,7шт	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	2,64	0,48	13,36	69,6	0	1,99
338сб2005	Бананы свежие	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
Андрienко 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, %	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			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	24,38	103,48	773,8	43,83	75,7

Заведующая производством _____