

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Вторник
(неделя 3)

Дата: 3 сентября 2024 г



№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевые вещества			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
28,11	Фрукт порционно	130	140	2,2	0,7	27,3	122,9
219,2/8,69	Сырники творожные с соусом молочным сладким	120/50	160/50	29,9/39,8	13,4/17,8	32,7/43,6	132,3
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.	100 руб.				
ОБЕД							
№ рецептуры	Наименование	Обед (7-11 лет) бокал/стакан	Обед №1 (11-18 лет) комплекс	Пищевые вещества			Энергетическая ценность блюда
				Белки	Жиры	Углеводы	
38,26	Салат из свежих помидор и огурцов с луком	60	60	0,34	2,05	1,74	28,09
140,11/140,36	Суп картофельный с вермишелью	200	250	5,7/7,1	7,2/9	12,1/15,1	135,9/169,9
33,09	Биточки мясные тушёные с овощами	90	90	9,56	12,03	6,17	198,83
74,20/74,21	Каша гречневая с маслом сливочным	150	180	7,8/9,3	7/8,4	33,9/40,6	225,4/275,3
519,09	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	12,8	54,6
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.	130 руб.				
ПОЛДНИК							
338,08	Фрукт свежий порционно/ Яблоко	--	50	0,2	0,2	6,7	29,3
50,32	Булочка закусочная с сыром	100	100	9,6	7,2	40,8	266,2
420,17	Напиток из яблок	200	200	0,4	0	29,5	119,6
Итого стоимость полдника:		48 руб.	58 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
28,01	Фрукт порционно/ Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	45
401,29/11,18	Оладьи «Домашние» с подливой сладкой	200/30	200/50	10,35	6,21	72,21	389,58
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
Итого стоимость полдника:		90 руб.	100 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

	Завтрак			Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)
	7-11 лет (социальное питание)	7-11 лет (родительская плата)	12-18 лет (родительская плата)		7-11 лет	12-18 лет	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



*Зарит дин
С. Мухоморова - Латипова*

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Среда
(неделя 3)
Дата: 06 09 2024 г.



№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевая ценность 7-11/11-18л			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
28,12	Фрукт порционно: Яблоко	120	120	0,5	0,5	11,8	53,3
672,06/ 672,05/ 234,09	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	120/30	150/30	6,6/8	11,1/13,3	34,4/42,4	263,6/ 321
303,03	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,5	0,3	5,6	26,7
0,33/5,01	Хлеб пшеничный	30	50	2,3/3,8	0,2/0,4	14,8/24,6	70,3/ 117,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.	100 руб.				
ОБЕД							
Наименование		Обед №1 (7-11 лет) Индивидуальный	Обед №1 (11-18 лет) Комплекс	Энергетическая ценность блюда			
50,09	Салат из свеклы с сыром	60	60	7,5	4,6	102,6	28,09
124,4/ 124,56	Щи из свежей капусты с картофелем	200	250	4,4/ 5,5	5,3/ 6,6	6,8/ 8,5	92,6/ 115,7
291,63	Глов с говядиной	250	250	16,46	17,59	48,46	414,45
349,10	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,4	0	25,1	102
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.	130 руб.				
ПОЛДНИК							
338,08	Фруктовая нарезка/ Яблоко	--	50	0,3	0,2	6	26,5
50,32	Булочка закусочная с сыром	100	100	9,6	7,2	40,8	266,2
407	Сок фруктовый	200	200	1	0	25,4	105,6
Итого стоимость полдника:		48 руб.	58 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
33,23/331,07	Котлета, под соусом овощным с томатом	60	75	8,24	9,48	4,07	134,04
312,28	Картофельное пюре с маслом сливочным	100	150	2,16	6,4	12,59	121
50,32	Булочка закусочная с сыром	100	100	9,6	7,2	40,8	266,2
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	50	3,3	0,6	19,8
Итого стоимость уплотнённого полдника:		90 руб.	100 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

7-11 лет (социальное питание)	Завтрак		Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)
	7-11 лет (родительская плата)	12-18 лет (родительская плата)		7-11 лет	12-18 лет	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



Заведующая
А.С. Петровская - Лашинкина

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Четверг
(неделя 3)
Дата: 05 09 2024г.



№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Длинные единицы 7-11 лет / 11-18 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
50,32	Булочка закусочная с сыром	100	100	9,6	7,2	40,8	266,2
71,13/ 71,27	Каша геркулесовая (овсяная) молочная с маслом сливочным	200	220	7,9/ 8,7	11,6/ 12,8	33,7/ 37	270,6/ 297,7
693,11	Какао с молоком	200	200	4,7	3,5	12,5	100,4
0,34/ 0,33	Хлеб пшеничный	20	30	1,5/ 2,3	0,2	9,8/ 14,8	46,9/ 70,3
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.	100 руб.				

№ рецептуры	Наименование	Обед (7-11 лет) Выходный	Обед №1 (11-18 лет) комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
ОБЕД							
38,38	Салат из свежих помидор и огурцов с маслом растительным	60	60	1,03	2,99	5,44	54
81,96/ 81,21	Свекольник «Классический»	200	250	4,56/ 5,7	6,24/ 7,8	9,68/ 12,1	113,36/ 141,7
279,2	Картофель, тушеный с мясными рубленными изделиями	230	250	/12,04	/14,64	/33,8	/366,8
430,17	Напиток из яблок	200	200	0,4	0	29,5	119,6
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.	130 руб.				

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
ПОЛДНИК							
3003,03	Драники с соусом сметанным	--	50/10	1,93	5,47	11,28	102,1
738,36	Мучное кулинарное изделие / Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	100	11,6	7,9	41,9	284,9
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
Итого стоимость полдника:		48 руб.	58 руб.				

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
28,01	Фрукт порционно/ Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	45
672,05/ 234,09	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	150/30	150/50	8	13,3	42,4	321
409,08	Напиток из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	12,8	54,6
5,08	Хлеб ржано-пшеничный	20	50	1,3	0,2	6,8	36,2
Итого стоимость уплотненного полдника:		90 руб.	100 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

7-11 лет (социальное питание)	Завтрак		Обед №1 (комплекс)	Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)
	7-11 лет (родительская плата)	12-18 лет (родительская плата)		7-11 лет	12-18 лет	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



Заведующая
Л.С. Мухоморова
Лашаева

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Пятница
(неделя 3)

Дата: «26» 09

2024 г.

Утверждено
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевая ценность			Энергетическая ценность
				7-11/11-18л	7-11/11-18л	7-11/11-18л	
ЗАВТРАК							
28,11	Фрукт порционно/ Яблоко	100	100	2	0,7	27,3	122,9
340,19/ 340,17	Омлет натуральный с маслом сливочным	150	200	12,7/ 16,9	18/ 24	3,2/ 4,3	225,5/ 300,7
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
5,01	Хлеб пшеничный	50	50	3,8	0,4	24,6	117,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		90 руб.	100 руб.				
ОБЕД							
	Наименование	Обед №1 (7-11 лет) Бюджетный	Обед №1 (11-18 лет) комплекс	Энергетическая ценность блюда			
53,25	Салат из белокочанной капусты «Зайчик»	60	60	0,77	3,04	2,26	30,97
140,11/ 140,36	Суп картофельный с вермишелью	200	250	5,7/ 7,1	7,2/ 9	12,1/ 15,1	135,9/ 169,9
239,48	Рыбные палочки с овощной поджаркой	90	90	15,3	10,9	23,7	254,5
355/21,10	Рис отварной гарнирный с маслом сливочным	150	180	3,6/ 4,2	4,8/ 5,2	36,4/ 42,9	203,5/ 235
409,22	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	12,8	54,6
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		120,30 руб.	130 руб.				
ПОЛДНИК							
401,22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	10,1	15,3	50,3	379,2
304,05/ 304	Кисломолочный напиток/Ряженка	150	200	4,4/ 5,8	3,8/ 5	6,3/ 8,4	76,4/ 101,8
Итого стоимость полдника:		48 руб.	58 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
20,08	Салат из свеклы с маслом растительным	60	100	0,9	2,5	5,3	46,8
455,18/ 331,03	Ленивые голубцы под соусом сметано-томатным	160/30	160/40	11,12	11,31	19,56	282,68
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
5	Хлеб ржано- пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость уплотненного полдника:		90 руб.	100 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак			Обед №1 12-18 лет (комплекс)	Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет (социальное питание)	7-11 лет (родительская плата)	12-18 лет (родительская плата)		7-11 лет	12-18 лет	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



Зарина В.С. Назарова - Лашинцева