

ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



День недели: Понедельник
(неделя 4)
Дата: 25 марта 2024

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

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Питательная ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
			Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК						
301/3	Сыр твердый порционно	10	2,3/4,6	7,8/3	0	50,0/71,7
301/1	Масло сливочное порционно	10	0,1	11,1	0,0	6,1
71/27	Каша геркулесовая (овсяная) молочная с маслом сливочным	220	7,9/8,7	17,6/15,8	33,7/37	270,6/297,7
375/1	Чай с сахаром и лимоном	200	0,4	0,1	5,2	23,7
61/5/46	Хлеб пшеничный	60	4,6/5,3	0,9/0,6	29,5/34,4	140,6/164,1
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.				

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Объем (7-11 лет)	Объем комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	
20/8	Салат из свежих овощей с маслом растительным	60	60	0,9	2,5	5,3	46,8
124/1/124/59	Шти из свежей капусты картофеля и сметаной	200/10	250/5	4,7/5,8	5,6/7	5,7/7,1	92,2/115,3
667/86	Мясной подлив с овощами	90	90	9,5/6	12,0/3	6,1/7	198,8/3
74/20/74/21	Каша гречневая с маслом сливочным	150	180	7,8/9,3	7,8/8,4	33,9/40,6	229,4/275,3
349/10	Компот из смеси сухофруктов	200	200	0,8	0	25,2	102
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.				

ПОЛДНИК

№ рецептуры	Наименование	Объем (7-11 лет)	Объем комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	
305/10	Драники с соусом сметанным	50	50	1,9	5,4	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
420/13	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,2	6,7	29,1
Итого стоимость полдника:		42 руб.	52 руб.				
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
338/08	Фруктовая нарезка / Яблоко	50	50	0,2	0,2	4,9	22,5
219/1	Сырники творожные со сладкой подливкой из стуженного молока	120/30	120/30	19	15	29,9	329,8
430/11	Напиток витаминизированный	200	200	0,2	0,1	15,5	59,7
5/8	Хлеб пшеничный	20	20	2,3	0,2	14,6	70,5
Итого стоимость полдника:		83 руб.	83 руб.				

Группированная ведомость к отчету

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 12-18 лет	Энергетическая ценность
ЗАВТРАК				
301/3	Сыр твердый порционно	10	10	50,0/71,7
301/1	Масло сливочное порционно	10	10	6,1
71/27	Каша геркулесовая (овсяная) молочная с маслом сливочным	220	220	270,6/297,7
375/1	Чай с сахаром и лимоном	200	200	23,7
61/5/46	Хлеб пшеничный	60	60	140,6/164,1
Итого стоимость завтрака:		83 руб.	83 руб.	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



День недели: Вторник
(неделя 4)
Дата: 26.03

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

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 12-18 лет	Питательная ценность 7-11 лет			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
301/3	Сыр твердый порционно	100	100	2,3/4,6	7,8/3	0	266,2
312/7	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	250	7,9/8,7	17,6/15,8	33,7/37	245,5/306,8
301/3	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	26,7
61/5/46	Хлеб пшеничный	20	20	4,6/5,3	0,9/0,6	29,5/34,4	46,9
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	90 руб.				

ОБЕД

№ рецептуры	Наименование	Объем (7-11 лет)	Объем комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	
28/1	Фрукт порционно или в нарезке / Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,8	45
81/26	Свекольник «Классический»	200	250	3,7/6,84	7,8/9,56	12,1/14,32	141,7/170,64
392/20	Пельмени отварные с соусом овощным с томатом	150/50	150/50	23,7	27,1	49,6	443,5
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	33,3
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.				

ПОЛДНИК

№ рецептуры	Наименование	Объем (7-11 лет)	Объем комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	
338/08	Фруктовая нарезка / Яблоко	50	50	0,2	0,2	4,9	22,5
420/13	Мучное кулинарное изделие / Эппочмак	100	100	8,6	6,8	33,4	229,4
519/1	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,1	0,1	6,4	26,8
Итого стоимость полдника:		42 руб.	52 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

№ рецептуры	Наименование	Объем (7-11 лет)	Объем комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	
320/31	Крокеты картофельные с соусом сметано-томатным	130/30	130/30	5,6	17,5	35,8	380,1
691/31	Мучное кулинарное изделие / Ватрушка с творожной начинкой	100	100	10,8	5,4	41,9	299,9
430	Чай с сахаром	200	200	0,4	0,1	5,2	23,3
5/8	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,3	0,2	6,8	36,2
Итого стоимость уплотненного полдника:		83 руб.	83 руб.				

Группированная ведомость к отчету

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 12-18 лет	Энергетическая ценность
ЗАВТРАК				
301/3	Сыр твердый порционно	100	100	266,2
312/7	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	200	250	245,5/306,8
301/3	Кофейный напиток с сахаром	200	200	26,7
61/5/46	Хлеб пшеничный	20	20	46,9
Итого стоимость завтрака:		83 руб.	90 руб.	

Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

Утверждено: 03.03.2024
 Генеральный директор
 ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
 А.В. Толмачев

Утверждено: 03.03.2024
 Генеральный директор
 ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
 А.В. Толмачев

День недели: Среда
 (выходя 4)

Дата: 28.03.2024 г.



№ рецептуры	Наименование	Выход		Исходные продукты				Энергетическая ценность блюда	
		7-11 лет (г)	11-18 лет (г)	Блюда	Жиры	Углеводы	Белки		
ЗАВТРАК									
2412	Фрукт свежий порционно/ Яблоко	120	120	0,6	0,5	10,8	5,3		
219,19,219,17,331,1	Вареники с творожной начинкой с молочной сладким соусом	130/30	170/30	17,9/2,1	17,3/2,1	39,6/6,8	46,8/14,1		
688,11	Какао с молоком	200	200	8,7	3,5	12,5	10,4		
6,24/6,33	Хлеб пшеничный	20	30	1,9/2,3	0,2	9,8/14,8	46,9/70,3		
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.							
ОБЕД									
Наименование									
6,35	Салат из капусты с зеленью	60	60	0,85	4,71	5,62	61,47		
102,09/104,95	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	250	7,9/1	4,7/5,9	15/18,8	131,9/164,8		
33,22/33,07	Котлета мясная с соусом овощным с томатом	90	90	17,7/19,7	17/18,9	17,2/19,2	297/325,5		
359,41/10	Рис отварной гарнирный с маслом сливочным	150	180	5,3/6,4	4,9/5,9	32,8/39,4	196,8/262,2		
375,01	Чай с сахаром и лимоном	200	200	0,4	0,1	5,2	23,7		
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,4	97,8		
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.							
ПОЛДНИК									
120,30	Салат фруктовый с сахарной пудрой	---	50	0,3	0,2	6	26,5		
478,08	Мучное кулинарное изделие/ Пирожок с фруктовой начинкой	100	100	5,3	3,4	43,4	235,4		
420,12	Напиток из яблок и лимона	200	200	0,2	0,1	6,2	26,4		
Итого стоимость полдника:		42 руб.							
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)									
28,01	Фрукт порционно/ Яблоко	100	100	0,4	0,4	9,4	4,6		
401,29/11,18	Оладьи «Домашние» с поливовой сладкой	200/30	200/30	10,3/5	6,2/1	72,2/1	310,5/4		
310,63	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0,3	0,3	5,6	26,7		
Итого стоимость уплотненного полдника:		52 руб.							

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак		Обед		Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)	
7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)	7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)	7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)	7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)
Заведующая производством		Заведующая производством		Заведующая производством		Заведующая производством	
Руководитель образовательного учреждения		Руководитель образовательного учреждения		Руководитель образовательного учреждения		Руководитель образовательного учреждения	



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ

Утверждено: 03.03.2024
 Генеральный директор
 ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
 А.В. Толмачев

Утверждено: 03.03.2024
 Генеральный директор
 ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
 А.В. Толмачев

День недели: Четверг
 (выходя 4)

Дата: 29.03.2024 г.



№ рецептуры	Наименование	Выход		Исходные продукты				Энергетическая ценность блюда	
		7-11 лет (г)	11-18 лет (г)	Блюда	Жиры	Углеводы	Белки		
ЗАВТРАК									
1,37	Салат фруктовый	60	60	0,37	0,19	5,46	23,75		
279,61/279,34	Тефтели с овощами тушенными	60	90	9,4/2,3	12,0/16,6	33/17,4	201,5/268,7		
332,26	Макаронные изделия отварные	150	150	5,3	4,9	32,8	198,8		
49,1	Чай витаминизированный	200	200	0,6	0,2	7	32,4		
0,06/5,37	Хлеб пшеничный	40	60	3/4,6	0,3/0,5	19,7/29,5	93,8/140,6		
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.							
ОБЕД									
Наименование									
72,30	Винегрет овощной	60	60	0,95	3,10	5,17	32,68		
149,11/146,36	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	250	5,4/6,7	5,9/6,9	15,9/19,4	133,3/166,7		
34,01	Фрикадельки тушеные с соусом овощным	90	90	10,1	13,2	14,2	214,7		
330,67/290,06	Гороховое пюре	150	180	7,1/9,3	3,7/4,4	31,2/40,6	186,3/275,3		
519,09	Компот из фруктово-ягодной смеси	200	200	0,5	0,1	25,3	104,4		
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,4	97,8		
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.							
ПОЛДНИК									
401,22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	10,1	15,3	99,3	379,2		
394,65/394	Кисломолочный напиток/ Ряженка	150	200	4,4/5,8	3,8/5	63/84	76,4/101,8		
Итого стоимость полдника:		42 руб.							
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)									
28,07	Фруктовая нарезка/ Яблоко	60	60	0,2	0,2	5,9	26,6		
267,66	Мясной подлив с овощами	50	50	5,7	6,3	27	110,3		
211,91	Каша пшенная гарнирная с маслом сливочным	100	100	3,7	3,5	21,3	131,9		
420,13	Напиток из яблок	200	200	0,2	0,2	6,7	26,1		
5,97	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	2	0,4	10,5	54,3		
Итого стоимость уплотненного полдника:		83 руб.							

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак		Обед		Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)	
7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)	7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)	7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)	7-11 лет (соответствие плану)	11-18 лет (соответствие плану)
Заведующая производством		Заведующая производством		Заведующая производством		Заведующая производством	
Руководитель образовательного учреждения		Руководитель образовательного учреждения		Руководитель образовательного учреждения		Руководитель образовательного учреждения	



ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



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

День недели: Пятница
 (подпись: 4)

Дата: 03.03.2024 г.

№ рецептуры	Наименование	Выход		Плотность		Энергетическая ценность	
		7-11 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет	ккал	г/100г
ЗАВТРАК							
2412	Фрукт свежий порционно/ Яблоко	120	120	0,1	0,2	9,7	31,1
2192/2011/5	Сырники из творога со сладкой подливкой	120/30	160/30	3,6	17,8	29,5	40,5
430	Чай с сахаром	30	40	0,4	0,1	1,3	5,4
033/008	Хлеб пшеничный	30	40	2,3	2,7	14,8	70,3/91,8
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.		90 руб.			

№ рецептуры	Наименование	Выход		Плотность		Энергетическая ценность	
		7-11 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет	ккал	г/100г
ОБЕД							
4726	Салат «Витаминный» с кукурузой	60	60	0,78	5,27	6,03	75,06
99,29/99/91	Суп овощной «Летний»	200	250	3,2	6,5	4,5	91,13
279,39	Тефтели мясные с овощами тушеными	90	90	12,3	17,3	15,3	26,5
518,02/518,05	Картофель отварной с маслом сливочным	150	180	4,1	4,9	5,6	24,2/29,1
407	Сок фруктовый	200	200	1	0,2	20,2	86,6
5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	3,3	0,6	19,8	97,8
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.		119 руб.			

№ рецептуры	Наименование	Выход		Плотность		Энергетическая ценность	
		7-11 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет	ккал	г/100г
ПОЛДНИК							
520,20	Крокеты картофельные	---	50	2,2	5,2	11,6	101,8
738,36	Мучное кулинарное изделие / Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	100	11,6	7,9	41,9	284,9
345,79	Компот из яблок и шиповника	200	200	0,2	0,1	6,7	28,5
Итого стоимость полдника:		42 руб.		52 руб.			
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
28,01	Фрукт порционно/ Яблоко	---	100	0,4	0,4	9,8	45
672,66/234,09	Вареники с овощной начинкой (картофель) с соусом сметанным	120/30	120/30	6,6	11,1	34,4	263,6
375,01	Чай с лимоном	200	200	0,2	0,1	6,6	27,9
3,97	Хлеб ржано-пшеничный	30	30	2	0,4	10,3	54,3
Итого стоимость уплотненного полдника:		83 руб.					

Группировочная ведомость к отчету		Обед №1	Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет (составные материалы)	7-11 лет (формовая плата)	12,18 руб	13,16 руб
7-11 лет (формовая плата)	7-11 лет (формовая плата)	13,18 руб	13,16 руб

Заведующая производством _____
 Руководитель образовательного учреждения _____

