

МЕНЮ



День недели: Понедельник
(неделя 1)
Дата: «17» апреля 2023 г.

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

рецептура	Наименование	Выход	Выход	Составляющие			Итого
		7-11 лет	11-18 лет	белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
	Фрукт порционно Яблоко	100	100				42,7
	Каша с молоком овсяная с маслом сливочным	200	250	6,68	11,98	12,51	31,2
	Какао с молоком	200	200	1,68	5,15	22,58	15,1
	Хлеб пшеничный	60	80	4,16	0,48	19,52	13,2
	Итого стоимость комплексного завтрака:	83 руб.	87 руб.				

Наименование	Объем (7-11 лет)	Объем (11-18 лет)	Объем (18 лет и старше)	Энергетическая ценность			
				б.ккал	г.белки	г.жиры	
Салат из свеклы с сыром заправленный р.м	60	60	60	100	4,11	1,01	48,7
Суп картофельный с горохом на бульоне и ржаными гренками	200/50	250/10	250/10	430,00	17,100	100,120	124,30
Крокетсы запеченные под сметано-томатным соусом	90	90		117,8	5,21	7,42	34,1
Макаронные изделия с маслом сливочным	150	180		170,8	10,430	16,417	29,4
Мясной подлив с овощами	--	--	50/30	12,4	7,8	4,1	30,2
Рис отварной с маслом сливочным	--	--	180	17	8,1	18,1	19,7
Чай с сахаром	--	--	200	12	8,1	19,1	11,1
Компот из фруктовой ягодной смеси	200	200		10,8	1,01	19,1	7,2
Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1,81	0,1	7,14	12,7
Итого стоимость комплексной обеда:	114,86 руб.	119 руб.	119 руб.				

ПОЛДНИК							
	Салат «Леди» мясоовощной заправленный сметаной	--	50				36,1
	Мучное кулинарное изделие	100	100	12,8	7,1	19,1	28,1
	Ватрушка с творожной начинкой	200	200	12	6,1	12,1	16,1
	Сок фруктовый	200	200				
	Итого стоимость полдника:	40 руб.	50 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
	Ромштекс «Пикантный», запеченный под овощами		75/15				25,1
	Пшеничный гарнир с маслом сливочным		150				19,1
	Чай с сахаром		200				11,1
	Хлеб ржано-пшеничный		50				12,1
	Итого стоимость полдника:						

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак	Обед №1	Обед №2	Итого	Уплотненный полдник
7-11 лет	7-11 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет
83 руб.	114,86 руб.	119 руб.	119 руб.	40 руб.

Внебюджетный производственный

Рядовое изделие образовательного учреждения

**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: **Вторник**
[Понедельник -]
Дата: **18** апреля 2023

Утверждаю:
Специальный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Толмачев

№ позиции	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Энергетическая ценность (ккал/100г)			Витаминный состав
				Белки	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
141-000	Гастрономия Сыр	15	20	252,00	2,00	3,9	64,728
141-002	Каша молочная гречневая с маслом сливочным	220	250	364,00	14,00	42,24	90,2
141-003	Кофейный напиток с молоком	200	200	---	---	---	141,58
141-004	Хлеб пшеничный	65	80	450,00	6,00	69,60	133,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

№ позиции	Наименование	Обед (7-11 лет) (ккал/100г)	Обед №1 (11-18 лет) комплекс	Обед №2 (ккал/100г)	Энергетическая ценность блюда		
					Белки	Жиры	Углеводы
141-005	Салат из свежей капусты с зеленью и свежим огурцом «Зайчик»	60	60	---	---	---	---
141-006	Яйно отварное со свежим огурцом	---	---	20	10	---	24,1
124-001	Щи из свежей капусты на бульоне со сметаной	200	10	250	---	---	171,8
124-002	Щи из свежей капусты на бульоне	---	---	---	---	---	---
141-007	Картофель тушеный с мясом рубленым	---	---	230	---	---	158,76
124-003	Тефтели из рыбы тушеные в овощном соусе	90	90	---	---	---	129,3
124-004	Картофельное пюре с маслом сливочным	150	180	---	---	---	164,41
141-008	Компот из смеси сухофруктов С-вит	200	200	---	---	---	56,75
141-009	Чай с черным с лимоном	---	---	200	---	---	58,58
141-010	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	---	---	126,7
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК							
141-011	Крокеты картофельные	---	---	50	---	---	157,67
141-012	Мучное кулинарное изделие «Эпочмак»	100	100	---	---	---	230,25
141-013	Компот из яблок и ягод	200	200	---	---	---	79,8
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
141-014	Фрукт порционно Яблоко	---	---	100	---	---	89,8
141-015	Омлет натуральный с маслом сливочным	---	---	150	---	---	186,7
141-016	Кисель фруктовый	---	---	200	---	---	71,24
141-017	Хлеб ржано-пшеничный	---	---	50	---	---	117,5
Итого стоимость ужина:		83 руб.					

Групиращава педомост к отпечету

Завтрак
Обед №1
Обед №2
Уплотненный полдник (вторая смена)

Заведующая производством
Руководитель образовательного учреждения



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Среда

Дата: 19 апреля 2023

Утверждаю:

Секретарь/заместитель директора
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»

А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Среднее количество			Энергетическая ценность
				Белок	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
2001	Фрукт порционно- Яблоко	100	100	0,4	0,4	10,0	42,7
1004 (2004)	Пудинг творожно-шеничный с молоком-сгущенным	150 30	170 30	19,3 22 26	30,6 31,1	61,4 36 17	335 341,3
2005	Чай черничный с лимоном	200	200	0,54	0,06	15,22	58,88
1003 (2003)	Хлеб пшеничный	60	80	4 36,0 0,08	6 48 0,04	29 32	115 121
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

№ рецептуры	Наименование	Выход (11 лет)	Выход (11-18 лет)	Объем №2 комплекс	Энергетическая ценность блюда		
					Белок	Жиры	Углеводы
ОБЕД							
2006	Салат «Витаминный» капуста и кукуруза заправленный растительным маслом	60	60	—	1,0	2,8	7,80
2008	Закуска из рыбы	—	—	50	7,00	5,98	9,61
1002 (2002)	Хлебцы ржаные нарезанные с овощами	200	250	250	117 2 34	2 12 2 65	8 26 10 85
2009	Борщ со свежей капустой и картофелем	—	—	90	12 52	16 2	41 06
1001 (2001)	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	—	—	180	11 30	10 61	36 45
1007 (2007)	Плов с птицей	230	230	—	16 15	17 02	48 46
1006	Сок фруктовый	200	200	—	0 2	0 26	22 2
1008	Чай с сахаром	—	—	200	11 1	15 3	42 2
1008	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1 85	0 06	25 94
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

№ рецептуры	Наименование	Выход (11 лет)	Выход (11-18 лет)	Объем №2 комплекс	Энергетическая ценность блюда		
					Белок	Жиры	Углеводы
ПОЛДНИК							
1005	«Драники» с соусом сметанным	—	—	50 10	1 70	5 38	12 92
1008	Мучное кулинарное изделие	100	100	—	4 23	13 12	36 72
1001 (2001)	Пирожок с фруктовой начинкой (яблоко)	200	200	—	0 06	0 04	1 17
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.	50 руб.			

№ рецептуры	Наименование	Выход (11 лет)	Выход (11-18 лет)	Объем №2 комплекс	Энергетическая ценность блюда		
					Белок	Жиры	Углеводы
УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
1006	Салат фруктовый с сахарной пудрой	—	—	50	1 00	0 07	4 48
1004	Оладьи «Домашние» с подливой сладкой (молоко сгущенное)	200 30	200 30	—	—	—	11 20
1003 (2003)	Компот из смеси сухофруктов	—	—	200	—	—	4 80
Итого стоимость уплотненного полдника:		83 руб.	83 руб.	83 руб.			

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак		
№ рецептуры	Наименование	Выход (11 лет)
2001	Фрукт порционно- Яблоко	100
1004 (2004)	Пудинг творожно-шеничный с молоком-сгущенным	150 30
2005	Чай черничный с лимоном	200
1003 (2003)	Хлеб пшеничный	60
Итого:		



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ

	День недели: Четверг (неделя 1)	Утверждено: Генеральный директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев
	Дата: « <u>20</u> » сентября 2023	

№	Наименование	Выход: 7-11 лет	Выход: 11-18 лет	Энергетическая ценность (ккал/100г)			Минералы (мг/100г)
				Белок	Жиры	Углеводы	
ЗАВТРАК							
001	Салат «Фруктовый» с сахарной пудрой	100	100	0,0	0,0	0,0	0,0
002	Картофельная запеканка с рубленными мясными изделиями под соусом сметанным	200	200	10,0	10,0	10,0	10,0
003	Сок фруктовый	200	200	0,0	0,0	0,0	0,0
004	Хлеб пшеничный	60	80	0,0	0,0	0,0	0,0
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

№	Наименование	Объем (г/100г) компонент	Объем №1 (11-18 лет) компонент	Объем №2 компонент	Энергетическая ценность блюда		
					Белок	Жиры	Углеводы
ОБЕД							
005	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	60	--	0,0	0,0	0,0
006	Фрукт порционно Яблоко	--	--	100	0,0	0,0	0,0
007	Суп овощной «Летний» на бульоне	200	250	250	0,0	0,0	0,0
008	Крокеты «Детские» тушеные под овощным соусом	90	90	--	0,0	0,0	0,0
009	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	180	--	0,0	0,0	0,0
010	Крокеты, запеченные с кабачком под соусом сметано-томатным	--	--	90	0,0	0,0	0,0
011	Картофель, запеченный дольками	--	--	180	0,0	0,0	0,0
012	Чай с лимоном	--	--	200	0,0	0,0	0,0
013	Кондитерское изделие Печенье	30	20	--	0,0	0,0	0,0
014	Компот из смеси сухофруктов С-вит	200	200	--	0,0	0,0	0,0
015	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	0,0	0,0	0,0
Итого стоимость комплексного обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК							
016	Макаронник с мясными изделиями	--	100	--	0,0	0,0	0,0
017	Мучное кондитерское изделие	100	50	--	0,0	0,0	0,0
018	Пирожок с зеленым луком и яйцом	200	200	--	0,0	0,0	0,0
019	Напиток фруктовый из ягодной смеси	200	200	--	0,0	0,0	0,0
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)							
020	Птица, порционная с овощами	--	90	--	0,0	0,0	0,0
021	Гречка отварная с маслом сливочным	--	150	--	0,0	0,0	0,0
022	Отвар шиповника	--	200	--	0,0	0,0	0,0
023	Хлеб ржано-пшеничный	--	50	--	0,0	0,0	0,0
Итого стоимость уплотненного полдника:		45 руб.	55 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак		Обед №1		Обед №2		Полдник	
г/100г	г/100г	г/100г	г/100г	г/100г	г/100г	г/100г	г/100г
12,08	12,08	12,08	12,08	12,08	12,08	12,08	12,08
12,08	12,08	12,08	12,08	12,08	12,08	12,08	12,08

Бюджетная противодельце
Руководитель образовательного учреждения _____



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

МЕНЮ



День недели: Пятница
(неделя 1)
Дата: 01 апреля 2023

Утверждаю:
Генеральный директор
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»
А.В. Голмачев

№ рецептура	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Энергетическая ценность (ккал/100г)			Калорийность (ккал/100г)
				Жиры	Азот	Углеводы	
ЗАВТРАК							
28.01	Фрукт порционно Яблоко	100	100	54	0,4	96	107
21.02.20	Омлет, запеченный с картофелем и маслом сливочным	150	200	367	14,7	39,6	500
09.10	Какао с молоком	200	200	418	1,00	22,58	151
01.03.20	Хлеб пшеничный	50	80	476	10,8	74,8	111,2
Итого стоимость комплексного завтрака:		83 руб.	87 руб.				

Наименование	Объем (11 лет)	Объем (11-18 лет)	Объем №2 комплекс	Энергетическая ценность (ккал/100г)			Калорийность (ккал/100г)
				Жиры	Азот	Углеводы	
ОБЕД							
20.08	Салат из свеклы с растительным маслом	60	60	--	0,00	1,00	57,4
17.10	Яйцо отварное со свежим огурцом	--	--	20/10	7,4	0,17	240
06.02	Пельмени с бульоном и зеленью	100/100	100/100	--	11,0	13,1	203
09.11	Рагу из птицы «По-домашнему» с овощами	250	250	--	11,7	13,6	204,7
15.10	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	--	--	250	19,4	2,0	41,1
28.01	Птица, запеченная с овощами	--	--	90	11,9	1,0	118
17.10	Каша гречневая с маслом сливочным	--	--	180	11,0	11,0	204,7
09.10	Напиток фруктовый	--	--	200	12,2	0,0	51
01.01	Сок фруктовый	200	200	--	1,7	0,0	0,2
01.08	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	14,0	8,0	210,0
Итого стоимость комплексной обеда:		114,86 руб.	119 руб.	119 руб.			

ПОЛДНИК							
01.02	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	384	1,0	16,0	210,7
01.05.2002	Кисломолочный напиток Ряженка	150	200	41,7	1,0	12,0	104,0
Итого стоимость полдника:		40 руб.	50 руб.				

УПОЛОЖЕННЫЙ ПОЛДНИК (в горячая смена)							
27.02	Бифитеке «Детский» тушеные в овощном соусе		90	12,0	1,0	16,0	220,4
12.26	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным		150	7,0	0,1	16,0	140,0
01.01	Кофейный напиток с сахаром		200			16,0	110,0
1.01	Хлеб ржано-пшеничный		50			14,0	111,0
Итого стоимость уположенного полдника:			83 руб.				

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак			
№ п/п	№ п/п (кодировка)	№ п/п (кодировка)	№ п/п (кодировка)
1	12.08	12.08	12.08
2	12.08	12.08	12.08
3	12.08	12.08	12.08
4	12.08	12.08	12.08
5	12.08	12.08	12.08
6	12.08	12.08	12.08
7	12.08	12.08	12.08
8	12.08	12.08	12.08
9	12.08	12.08	12.08
10	12.08	12.08	12.08
11	12.08	12.08	12.08
12	12.08	12.08	12.08
13	12.08	12.08	12.08
14	12.08	12.08	12.08
15	12.08	12.08	12.08
16	12.08	12.08	12.08
17	12.08	12.08	12.08
18	12.08	12.08	12.08
19	12.08	12.08	12.08
20	12.08	12.08	12.08
21	12.08	12.08	12.08
22	12.08	12.08	12.08
23	12.08	12.08	12.08
24	12.08	12.08	12.08
25	12.08	12.08	12.08
26	12.08	12.08	12.08
27	12.08	12.08	12.08
28	12.08	12.08	12.08
29	12.08	12.08	12.08
30	12.08	12.08	12.08
31	12.08	12.08	12.08
32	12.08	12.08	12.08
33	12.08	12.08	12.08
34	12.08	12.08	12.08
35	12.08	12.08	12.08
36	12.08	12.08	12.08
37	12.08	12.08	12.08
38	12.08	12.08	12.08
39	12.08	12.08	12.08
40	12.08	12.08	12.08
41	12.08	12.08	12.08
42	12.08	12.08	12.08
43	12.08	12.08	12.08
44	12.08	12.08	12.08
45	12.08	12.08	12.08
46	12.08	12.08	12.08
47	12.08	12.08	12.08
48	12.08	12.08	12.08
49	12.08	12.08	12.08
50	12.08	12.08	12.08
51	12.08	12.08	12.08
52	12.08	12.08	12.08
53	12.08	12.08	12.08
54	12.08	12.08	12.08
55	12.08	12.08	12.08
56	12.08	12.08	12.08
57	12.08	12.08	12.08
58	12.08	12.08	12.08
59	12.08	12.08	12.08
60	12.08	12.08	12.08
61	12.08	12.08	12.08
62	12.08	12.08	12.08
63	12.08	12.08	12.08
64	12.08	12.08	12.08
65	12.08	12.08	12.08
66	12.08	12.08	12.08
67	12.08	12.08	12.08
68	12.08	12.08	12.08
69	12.08	12.08	12.08
70	12.08	12.08	12.08
71	12.08	12.08	12.08
72	12.08	12.08	12.08
73	12.08	12.08	12.08
74	12.08	12.08	12.08
75	12.08	12.08	12.08
76	12.08	12.08	12.08
77	12.08	12.08	12.08
78	12.08	12.08	12.08
79	12.08	12.08	12.08
80	12.08	12.08	12.08
81	12.08	12.08	12.08
82	12.08	12.08	12.08
83	12.08	12.08	12.08
84	12.08	12.08	12.08
85	12.08	12.08	12.08
86	12.08	12.08	12.08
87	12.08	12.08	12.08
88	12.08	12.08	12.08
89	12.08	12.08	12.08
90	12.08	12.08	12.08
91	12.08	12.08	12.08
92	12.08	12.08	12.08
93	12.08	12.08	12.08
94	12.08	12.08	12.08
95	12.08	12.08	12.08
96	12.08	12.08	12.08
97	12.08	12.08	12.08
98	12.08	12.08	12.08
99	12.08	12.08	12.08
100	12.08	12.08	12.08

