

КОРПОРАТИВНОЕ ПРЕДПРИЯТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПРАВА С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



День недели: Понедельник (неделя 1)

Дата: «06» февраля 2023 г

Утверждает:

Генеральный директор  
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»

А.В. Толмачев

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Питательная ценность (ккал)			Энергетическая ценность блюда
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
28.01	Фрукт порционно Яблоко	100	100	0.4	0.0	0.0	42.7
74.21 71.26	Каша с молоком овсяная с маслом сливочным	200	250	8.68 11.58	12.11	52.2	241.95
693.08	Какао с молоком	200	200	4.68	1.14	22.96	102.4
0.09	Хлеб пшеничный	60	80	4.36 6.08	0.88	29.82	111.2
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>87 руб.</b>				

ОБЕД

Наименование	Обед №1 (7-11 лет) (блюда/г)	Обед №1 (11-18 лет) комплекс	Обед №2 комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	ккал
90.09 50	Салат из свеклы с сыром заправленный р.м	60	60	0.99	4.11	4.00	68.21
45.07	Салат из белокочанной капусты с морковью заправленный маслом растительным	--	--	60	1.9	2.1	78.1
103.16 103.05	Суп картофельный с горохом на бульоне и ржаными гренками	200/50	250/10	250/10	4.8 6.0	11.1 8.1	108.0 104.0
267.66	Крокеты, запеченные под сметано-томатным соусом	90	90	--	15.04	21.21	112
332.26 332.28	Макаронные изделия с маслом сливочным	150	180	--	5.74 8	0.4 0.11	96.49
267.65	Мясной подлив с овощами	--	--	50/30	12.8	7.6	86.3
21.10	Рис отварной с маслом сливочным	--	--	180	1.7	4.6	88.9
430	Чай с сахаром	--	--	200	0.2	0.05	15.01
519.01	Компот из фруктовой ягодной смеси	200	200	--	0.06	0.02	26.71
5.01	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1.85	6.96	25.94
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>116,05 руб.</b>	<b>119 руб.</b>	<b>119 руб.</b>			

ПОЛДНИК

44.83	Салат «Ледя» мясово-овощной заправленный сметаной	--	50	1.44	1.18	1.19	36.31
693.31	Мучное кулинарное изделие Ватрушка с творожной начинкой	100	100	12.8	7.6	86.3	280.2
4070	Сок фруктовый	200	200	0.2	0.06	0.02	36.39
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>40 руб.</b>	<b>50 руб.</b>				

УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)

267.61	Ромштекс «Школьный», запеченный под овощами	75	15	17.6	11.12	1.43	221.96
119.08	Пшеничный гарнир с маслом сливочным	150					196.7
430	Чай с сахаром	200					15.01
5.01	Хлеб ржано-пшеничный	50					25.94
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>83 руб.</b>					

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак			Обед №1	Обед №2	Полдник
7-11 лет (сочетание питания)	7-11 лет (раздельное питание)	12-18 лет (раздельное питание)	12-18 лет (бюджетное)	12-18 лет (бюджетное)	11 лет 12-18 лет (вторая смена)

Заверяющая производством  
Руководитель обособленного подразделения



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**



День недели: **Вторник**  
(неделя 1)  
Дата: **8** февраля 2023

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

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевая ценность (на 100 г)			Энергетическая ценность
				Белок	Жир	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
302-300	Гастрономия /Сыр	15	20	2,52	4,64	2,98	8,9
302-22	300-28	220	250	10,8	11,09	14,98	47,24
302-25	Кофейный напиток с молоком	200	200	5,0	5,2	24,66	141,98
6513-539	Хлеб пшеничный	60	80	4,56	6,08	0,48	164
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>87 руб.</b>				

**ОБЕД**

Наименование	Обед 7-11 лет (шт./вес)	Обед №1 (11-18 лет) (шт./вес)	Обед №2 комплекс (шт./вес)	Энергетическая ценность б.пола			
				Белок	Жир	Углеводы	ккал
409	Салат «Фасолька» заправленный растительным маслом	60	60	---	1,67	2,35	9,74
171-19	Яйцо отварное с зеленым горошком	---	---	20/20	2,58	0,12	2,02
124-41	124-56	200/10	250	250	14	1,76	3,96
436-98	Картофель тушеный с мясом рубленый	---	---	230	5,25	0,25	13,92
209-48	239-50	90	90	---	21,12	2,83	13,22
520-24	520-25	150	180	---	1,25	3,90	0,25
49-10	Компот из смеси сухофруктов	200	200	---	0,22	0	19,44
375-01	Чай с черным с лимоном	---	---	200	0,24	0,06	15,22
1-8	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1,85	0,36	23,94
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>116,05 руб.</b>	<b>119 руб.</b>	<b>119 руб.</b>			

**ПОЛДНИК**

420-20	Крокеты картофельные	---	---	50	4,3	6,7	25,7
412-28	Мучное кулинарное изделие "Чупчик"	100	100	---	8,04	5,88	33,5
409-07	Компот из яблок и ягод	200	200	---	1,88	0,00	20,20
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>40 руб.</b>	<b>50 руб.</b>	<b>50 руб.</b>			

**УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)**

2002	Фрукт порционный/ Яблоко	100	---	---	0,80	0,2	8,3
40-22	Омлет натуральный с маслом сливочным	150	---	---	11,38	8,3	2,89
351-01	Кисель фруктовый	200	---	---	0,03	0,02	18,6
1-8	Хлеб ржано-пшеничный	50	---	---	3,8	0,4	24,2
<b>Итого стоимость ужина:</b>		<b>83 руб.</b>					

**Группировочная ведомость к отчету**

Завтрак	Обед №1		Обед №2		Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)	
	7-11 лет (родительский завтрак)	12-18 лет (родительский завтрак)	7-11 лет (комплекс)	12-18 лет (комплекс)	7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет


Заведующая производством

Руководитель образовательного учреждения



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**

	День недели: Среда (неделя 1)	Утверждаю Генеральный директор ООО «АЛЬТЕРНАТИВА» А.В. Толмачев
	Дата: 8 февраля 2023	



рецептуры	Наименование	Выход		Пищевые вещества			Энергетическая ценность	
		7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет	Хл. солей		
<b>ЗАВТРАК</b>								
200	Фрукт порционный Яблоко	100	100	0,4	0,4	10,0	42,7	
1100	Пудинг творожно-пшеничный с молоком сгущённым	150/30	170/30	19,22	20,65	24,3	61,4	
200	Чай черный с лимоном	200	200	0,24	0,06	15,22	58,58	
100	Хлеб пшеничный	60	80	4,56	6,08	0,48	0,64	29,52
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>87 руб.</b>					

Наименование	Обед №1 (7-11 лет) комплекс	Обед №2 (11-18 лет) комплекс	Обед №3 (11-18 лет) комплекс	Энергетическая ценность блюда			
				Белки	Жиры	Углеводы	ккал
<b>ОБЕД</b>							
60	60	60	1,9	2,5	7,30	61	
50	50	50	0,6	5,98	9,61	107,71	
200	250	250	3,12	2,65	8,76	10,95	
90	90	90	12,52	16,2	13,0	106,35	
180	180	180	5,70	5,43	16,45	190,31	
230	230	230	16,15	17,02	48,46	407,63	
200	200	200	0,2	0,26	22,2	86,4	
200	200	200	0,1	15,3	42,2	167,7	
70	70	70	0,85	0,56	2,94	126,7	
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>116,05 руб.</b>	<b>119 руб.</b>	<b>119 руб.</b>			

<b>ПОЛДНИК</b>							
50	50	50	0,79	0,38	13,92	128,56	
100	100	100	4,23	15,82	14,72	256,4	
200	200	200	0,96	0,84	11,17	51,5	
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>40 руб.</b>	<b>50 руб.</b>				

<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
50	50	50	0,96	0,84	11,17	51,5	
200/30	200/30	200/30	14,73	4,23	12,23	400,54	
200	200	200	0,23	0,1	14,64	76,75	
<b>Итого стоимость уплотнённого полдника:</b>		<b>83 руб.</b>					

Группировочная ведомость к отчету

Завтрак			Обед №1	Обед №2	Полдник	Уплотнённый полдник (вторая смена)
7-11 лет	7-11 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет	11-18 лет
(индивидуальная плата)	(индивидуальная плата)	(индивидуальная плата)	(комплекс)	(комплекс)	(комплекс)	(комплекс)
Заведующая производством 						
Руководитель образовательного учреждения 						



**МЕНЮ**

**АЛЬТЕРНАТИВА**

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

День недели: Четверг  
(неделя 1)

Дата: 9 февраля 2023

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевые вещества (г/100 г)			Энергетическая ценность
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
12.01.12.02	Салат «Петрушка», заправленный растительным маслом	60	100	4.00	12.42	2.89	148.00
478.28	Картофельная запеканка с рубленными мясными изделиями под соусом сметанным	200	200	12.52	17.57	37.12	29.52
487	Сок фруктовый	200	200	0.2	0.26	22.2	86.4
5.37.5.19	Хлеб пшеничный	60	80	4.56	6.08	29.52	111.2
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>87 руб.</b>				

Наименование	Обед №1 (7-11 лет) (индивидуально)	Обед №1 (11-18 лет) (комплекс)	Обед №2 (комплекс)	Энергетическая ценность блюда			
				ккал	кДж	ккал	
<b>ОБЕД</b>							
32.22.72.20	Винегрет овощной, заправленный растительным маслом	60	60	---	11.08	11.7	128.8
28.01	Фрукт порционный Яблоко	---	---	100	0.4	0.6	10.00
99.91.124.85	Суп овощной «Летний» на бульоне	200	250	250	26.72	32.78	84.32
267.66	Крокеты «Детские» тушеные под овощным соусом	90	90	---	11.79	15.01	14.92
320.01.250.06	Гороховое пюре с маслом сливочным	150	180	---	17.26	2.85	3.43
267.66	Крокеты запеченные с кабачком под соусом сметано-томатным	---	---	90	1.87	10.23	4.9
354.15	Картофель, запеченный дольками	---	---	180	9.87	6.86	13.71
175.01	Чай с лимоном	---	---	200	0.24	0.06	15.22
660.57.19	Кондитерское изделие Печенье	30	20	---	1.7	2.26	11.8
319.01	Компот из смеси сухофруктов	200	200	---	0.22	0	18.44
8.00	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	8.5	0.56	23.94
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>116.05 руб.</b>	<b>119 руб.</b>	<b>119 руб.</b>			

<b>ПОЛДНИК</b>							
202.26	Макаронник с мясными изделиями	---	100	---	9.54	23.1	220.5
238.36	Мучное кулинарное изделие Пирожок с зеленым луком и яйцом	100	50	---	6.96	7.288	38.0
409.07	Напиток фруктовый из ягодной смеси	200	200	---	0.01	14.97	56.43
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>40 руб.</b>	<b>50 руб.</b>				

<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
288.48	Птица, порционная с овощами	---	90	---	1.89	12.17	1.38
171.15	Гречка отварная с маслом сливочным	---	150	---	8.2	2.21	17.26
408.08	Отвар шиповника	---	200	---	0.01	0.01	1.8
5.01	Хлеб ржано-пшеничный	---	50	---	0.56	0.56	11.96
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>83 руб.</b>					

*Группировочная ведомость к отчету*

Завтрак	Обед №1	Обед №2	Полдник	Уплотненный полдник (вторая смена)
7-11 лет (индивидуально)	11-18 лет (индивидуально)	12-18 лет (комплекс)	7-11 лет	11-18 лет
83	116.05	119	40	83

Заведующая производством: \_\_\_\_\_

Руководитель службы: \_\_\_\_\_



**ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"**

**МЕНЮ**



День недели: **Пятница**  
(неделя 1)  
Дата: **07 февраля 2023**

Утверждаю  
Генеральный директор  
ООО «АЛЬТЕРНАТИВА»  
**А.В. Толмачев**

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Пищевые вещества (г/100г)			Энергетическая ценность (ккал/100г)
				Белки	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
2801	Фрукт порционно: Яблоко	100	100	0.4	0.4	10	42.7
4002_21	Омлет, запеченный с картофелем и маслом сливочным	150	200	10.7	14.2	36.0	429.9
603_08	Какао с молоком	200	200	4.88	5.15	22.58	151.5
417_5_10	Хлеб пшеничный	60	80	4.56	6.08	0.48	177.6
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>87 руб.</b>				

Наименование	Обед (7-11 лет) (количество)	Обед №1 (11-18 лет) (количество)	Обед №2 (количество)	Пищевые вещества (г/100г)			Энергетическая ценность (ккал/100г)
				Белки	Жиры	Углеводы	
2008_52_21	Салат из свеклы с растительным маслом	60	60	0.86	1.56	5.15	37.45
171_18	Яйцо отварное с зеленым горошком	---	---	20/10	0.05	0.1	8.0
92_12	Пельмени с бульоном и зеленью	100/100	100/100	---	12.95	11.41	29.29
409_51	Рагу из птицы «По-домашнему» с овощами	250	250	15.72	14.66	28.92	236.0
92_08	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	---	---	250	19.1	21.25	43.5
200_51	Птица, запеченная с овощами	---	---	90	14.89	12.27	1.28
171_07	Каша гречневая с маслом сливочным	---	---	180	5.9	11.10	26.42
409_07	Напиток фруктовый	---	---	200	0.2	0.1	15
403	Сок фруктовый	200	200	---	0.2	0.3	22.2
418	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1.85	0.36	23.94
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>116.05 руб.</b>	<b>119 руб.</b>	<b>119 руб.</b>			

<b>ПОЛДНИК</b>							
401_22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	6.88	5.36	46.06	242.7
004_05_004	Кисломолочный напиток/Ряженка	150	200	5.4	7.2	5.0	6.66
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>40 руб.</b>	<b>50 руб.</b>				

<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
279_41	Тефтели «Детские» тушеные в овощном соусе	---	90	12.50	15.31	6.05	229.29
102_20	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	---	150	1.76	1.81	16.41	186.0
503_05	Кофейный напиток с сахаром	---	200	---	---	18.96	76.8
4101	Хлеб ржано-пшеничный	---	50	1.80	0.40	24.21	117.5
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>83 руб.</b>					

Группировочная ведомость к отчету

7-11 лет (содержание питания)	Завтрак		12-18 лет (родительская плата)	12-18 лет (бюджет)	12-18 лет (бюджет)	Полдник (7-11 лет)	Уплотненный полдник (вторая смена)
	7-11 лет (родительская плата)	12-18 лет (родительская плата)					

Заведующая производством \_\_\_\_\_

Руководитель образовательного учреждения \_\_\_\_\_





ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ  
"АЛЬТЕРНАТИВА"

МЕНЮ



День недели Пятница  
(неделя 1)  
Дата 07 февраля 2023

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

№ рецептуры	Наименование	Выход 7-11 лет	Выход 11-18 лет	Составные вещества			Энергетическая ценность
				Хлеб	Жиры	Углеводы	
<b>ЗАВТРАК</b>							
2301	Фрукт порционно: Яблоко	100	100	0,4	0,4	10	42,7
4602 21	Омлет, запечённый с картофелем и маслом сливочным	150	200	10,7	14,2	36,0	47,97
607 08	Какао с молоком	200	200	4,68	5,15	22,58	151,5
5 17 5 19	Хлеб пшеничный	60	80	4,0	0,08	19,36	133,2
<b>Итого стоимость комплексного завтрака:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>87руб</b>				

Наименование	Обед №1 (7-11 лет) комплекс	Обед №1 (11-18 лет) комплекс	Обед №2 комплекс	Энергетическая ценность блюда				
				Хлеб	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность	
20 08 52 21	Салат из свеклы с растительным маслом	60	60	--	0,80	1,56	5,11	37,41
171 18	Яйцо отварное с зеленым горошком	--	--	20/10	0,05	0,1	1,3	6,0
192 12	Пельмени с бульоном и зеленью	100/100	100/100	--	12,97	11,41	29,29	264,0
489 51	Рагу из птицы «По-домашнему» с овощами	250	250	--	15,77	14,66	28,92	236,0
192 30	Суп картофельный с вермишелью на бульоне	--	--	250	0,93	21,3	47,5	431,8
288 51	Птица, запечённая с овощами	--	--	90	17,89	12,57	1,38	168,97
171 07	Каша гречневая с маслом сливочным	--	--	180	7,9	11,10	26,42	164,11
409 07	Напиток фруктовый	--	--	200	0,2	0,1	15	56,9
409 07	Сок фруктовый	200	200	--	0,2	0,3	22,2	80,4
5 17	Хлеб ржано-пшеничный	70	70	70	1,85	0,36	23,94	126,7
<b>Итого стоимость комплексного обеда:</b>		<b>116,05 руб.</b>	<b>119руб.</b>	<b>119 руб.</b>				

<b>ПОЛДНИК</b>								
001 22	Оладьи «Домашние» с маслом сливочным	150	150	0,68	1,36	46,06	243,7	
00105 304	Кисломолочный напиток/Ряженка	150	200	5,4	7,7	5,0	6,66	21,6
<b>Итого стоимость полдника:</b>		<b>40 руб.</b>	<b>50 руб.</b>					

<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК (вторая смена)</b>							
179 06	Тефтели «Детские» тушеные в овощном соусе	90	90	12,51	17,11	6,85	228,29
112 26	Макаронные изделия отварные с маслом сливочным	150	150	1,76	1,41	36,41	180,11
001 05	Кофейный напиток с сахаром	200	200	0	0	18,96	74,9
104	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	1,80	0,30	24,21	117,5
<b>Итого стоимость уплотненного полдника:</b>		<b>83 руб.</b>	<b>83 руб.</b>				

Группировочная ведомость к отчету

Запекушая производство	Завтрак		Обед №1 (подробнее см. в меню)	Обед №2 (подробнее см. в меню)	Полдник		Уплотненный полдник (вторая смена)
	7-11 лет	11-18 лет			11 лет	12-18 лет	
Руководитель образовательного учреждения							

