

ИП Бондаренко И. К.

Меню

горячего обеда

**для бесплатного питания обучающихся
отдельных категорий (12 лет и старше)**

МОБУ Лицей № 33 (А)

на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Завтрак							
422	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	44,94
472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	8,00
629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	5,00
пр	Булочка «Школьная» с крошкой	50	3,6	2,75	22,6	169,1	10,00
Обед							
195	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	265,1	8,00
423	Тефтели из говядины	100	6,2	12,2	17,15	216,45	54,00
257	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
пр	Овощи по сезону (свекла отварная)	100	3,4	3,7	8,5	66,2	5,00
590	Кисель из плодов фруктов + витамин С	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
пр	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	124,5	4,00
	Итого:	1370,00	43,84	47,91	218,9	1598,53	149,94

Индивидуальный предприниматель Бондаренко И. К.

Заведующий производством Волков В. В.

Главный бухгалтер Дмитриева К. А.

«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33 Еретенко Т. Г.

Ответственный по питанию Итощук И.П.



ИП Бондаренко И. К.

Меню

**горячего обеда
для бесплатного питания обучающихся
льготных категорий (12 лет и старше)
МОБУ Лицей № 33 (А)
на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)**

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Обед							
195	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	265,1	8,00
423	Тефтели из говядины	100	6,2	12,2	17,15	216,45	25,00
257	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
пр	Овощи по сезону (свекла отварная)	100	3,4	3,7	8,5	66,2	5,00
590	Кисель из плодов фруктов + витамин С	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
пр	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	124,5	4,00
	Итого:	880	27,09	27,96	140,8	988,53	53,00

Индивидуальный предприниматель Бондаренко И. К.

Заведующий производством Волков В. В.

Главный бухгалтер Дмитриева К. А.



«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33

Еретенко Т. Г.

Ответственный по питанию

Антощук И.П.



ИП Бондаренко И. К.

Меню

горячего обеда
для бесплатного питания
отдельных категорий (7-11 лет)
МОБУ Лицей № 33 (Б)
на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ п/п	Наименование блюд	№ реце птур	Б	Ж	У	Кало рийн ость, ккал	Выход, грамм	Цена руб.
Завтрак								
1.	Тефтели из говядины	422	8,95	11,1	15,5	206,6	90	49,09
2.	Пюре картофельное	472	4,2	6,1	26	192,1	150	5,65
3.	Чай с лимоном	629	0	0	14	42,2	200	3,20
4.	Булочка «Школьная» с крошкой	пр	3,6	2,75	22,6	169,1	50	10,00
ИТОГО:			16,8	20	78,1	610	490	67,94

Индивидуальный предприниматель И. К. Бондаренко /Бондаренко И. К./

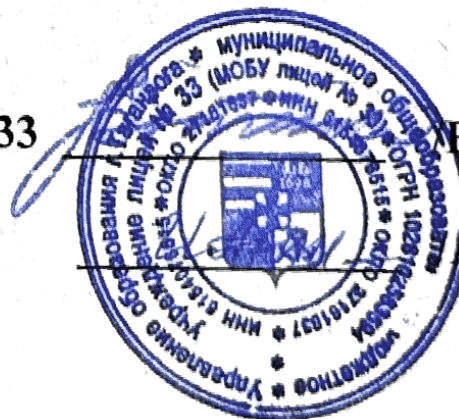
Заведующий производством В. В. Волков /Волков В. В./

Главный бухгалтер К. А. Дмитриева /Дмитриева К. А./



«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33

Ответственный по питанию



Еретенко Т. Г./

Антошук И.П./

ИП Бондаренко И. К.

Меню

горячего завтрака
для бесплатного питания
обучающихся с 1-4 класс (7-11 лет)
МОБУ Лицей № 33 (Б)
на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Завтрак							
422	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	60,00
472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	8,00
пр	Овощи по сезону (капуста тушеная)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	6,00
629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	5,00
пр	Хлеб йодированный	30	2,7	1	14,7	79,5	3,00
	Итого:	530	18,95	21,76	77,6	576,5	82,00

Индивидуальный предприниматель Бондаренко И. К.

Заведующий производством Волков В. В.

Главный бухгалтер Дмитриева К. А.



«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33 Бретенко Т. Г.

Ответственный по питанию Антощук И.П.



ИП Бондаренко И. К.

Меню

**горячего обеда
для бесплатного питания
обучающихся с 1-4 класс (7-11 лет)
МОБУ Лицей № 33 (Б)
на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)**

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Обед							
195	Суп картофельный с клецками	200	5,25	2,25	6,75	186,74	9,00
423	Тефтели из говядины с соусом	90	8,95	11,1	15,5	206,6	47,00
257	Каша гречневая вязкая с маслом	150	5	5,5	26,9	159,6	8,00
пр	Овощи по сезону (свекла отварная)	60	3,1	3,56	7,4	56,1	6,00
590	Кисель из плодов фруктов + витамин С	200	0,4	0,2	39,8	81,00	6,00
пр	Хлеб йодированный	25	1,7	0,15	12,2	60,5	3,00
пр	Хлеб ржаной	25	1,3	0,25	11,6	64,5	3,00
	Итого:	750	25,7	23,01	120,15	815,04	82,00

Индивидуальный предприниматель Бондаренко И. К. / Бондаренко И. К.

Заведующий производством Волков В. В. / Волков В. В.

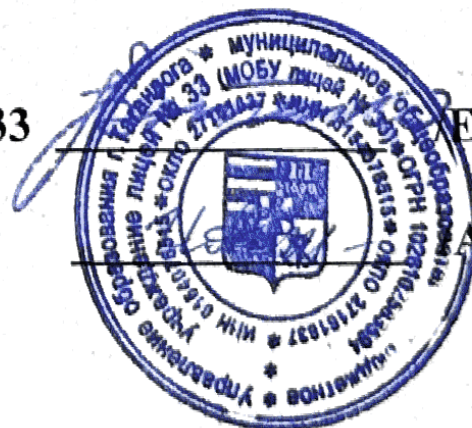
Главный бухгалтер Дмитриева К. А. / Дмитриева К. А.

«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33

Ответственный по питанию

Еретенко Т. Г./

Антощук И.П./



ИП Бондаренко И. К.

Меню

горячего обеда

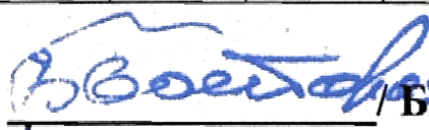
для бесплатного питания обучающихся
отдельных категорий (12 лет и старше)

МОБУ Лицей № 33 (В)

на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Завтрак							
422	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	44,94
472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	8,00
629	Чай с лимоном	200	0	0	14	42,2	5,00
пр	Булочка «Школьная» с крошкой	50	3,6	2,75	22,6	169,1	10,00
Обед							
195	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	265,1	8,00
423	Тефтели из говядины	100	6,2	12,2	17,15	216,45	54,00
257	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
пр	Овощи по сезону (свекла отварная)	100	3,4	3,7	8,5	66,2	5,00
590	Кисель из плодов фруктов + витамин С	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
пр	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	124,5	4,00
	Итого:	1370,00	43,84	47,91	218,9	1598,53	149,94

Индивидуальный предприниматель



/Бондаренко И. К./

Заведующий производством



/Волков В. В./

Главный бухгалтер



/Дмитриева К. А./

«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33



Еретенко Т. Г./

Ответственный по питанию

Антощук И.П./

ИП Бондаренко И. К.

Меню

**горячего обеда
для бесплатного питания обучающихся
льготных категорий (12 лет и старше)
МОБУ Лицей № 33 (В)
на «12» января 2024 г. (1 неделя 5 день)**

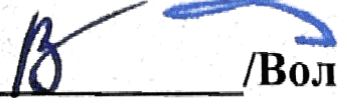
№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Обед							
195	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	265,1	8,00
423	Тефтели из говядины	100	6,2	12,2	17,15	216,45	25,00
257	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
пр	Овощи по сезону (свекла отварная)	100	3,4	3,7	8,5	66,2	5,00
590	Кисель из плодов фруктов + витамин С	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
пр	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	124,5	4,00
	Итого:	880	27,09	27,96	140,8	988,53	53,00

Индивидуальный предприниматель



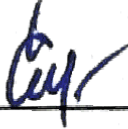
/Бондаренко И. К./

Заведующий производством



/Волков В. В./

Главный бухгалтер



/Дмитриева К. А./

«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33



/Бретенко Т. Г./

Ответственный по питанию

/Антощук И.П./

