

ИП Бондаренко И. К.

Меню

горячего обеда

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

МОБУ Лицей № 33 (А)

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

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккалл)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Завтрак							
810	Кнели из говядины	90	10,95	11,2	16,6	208,9	44,94
472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	8,00
629	Чай с сахаром и лимоном	200	0	0	14	66,2	5,00
593	Булочка «Школьная» с крошкой	50	1,6	2,75	10,25	69	10,00
Обед							
108	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	226,45	8,00
423	Тефтели из говядины	100	9,6	12,2	17,15	216,45	54,00
6.3	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
73	Икра кабачковая	100	3,6	3,7	8,11	62,31	5,00
590	Кисель фруктовый	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
12.1 12.6	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	136	4,00
	Итого:	1370	47,44	48,01	207,26	1493,19	149,94

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 _____

Т. Г. Бретенко
/Бретенко Т. Г./

Ответственный по питанию _____

И. П. Антошук
/Антошук 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» апреля 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Обед							
108	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	226,45	8,00
423	Тефтели из говядины	100	9,6	12,2	17,15	216,45	25,00
6.3	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
73	Икра кабачковая	100	3,6	3,7	8,11	62,31	5,00
590	Кисель фруктовый	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
12.1	Хлеб						
12.6	йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	136	4,00
	Итого:	880	30,69	27,96	140,41	956,99	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» апреля 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.	Кнели из говядины	810	10,95	11,2	16,6	208,9	90	49,09
2.	Пюре картофельное	472	4,2	6,1	26	192,1	150	5,65
3.	Чай с сахаром и лимоном	629	0	0	14	66,2	200	3,20
4.	Булочка «Школьная» с крошкой	593	1,6	2,75	10,25	69	50	10,00
ИТОГО:			16,75	20,05	66,85	536,2	490	67,94

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

/Еретенко Т. Г./

Ответственный по питанию

/Антощук 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» апреля 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккалл)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Завтрак							
810	Кнели из говядины	90	11	11,2	16,6	208,9	60,00
472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	8,00
75	Икра свекольная	60	3,15	3,57	21,4	58,13	6,00
629	Чай с сахаром и лимоном	200	0	0	14	66,2	5,00
12.1	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

Ответственный по питанию

Еретенко Т. Г.

Антошук 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» апреля 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			г				
			Б	Ж	У		
Обед							
108	Суп картофельный с клецками	200	6,12	3,44	9,85	234,5	9,00
423	Тефтели из говядины	90	8,95	11,1	15,5	206,6	47,00
6.3	Каша гречневая вязкая с маслом	150	5	5,5	26,9	159,6	8,00
73	Икра кабачковая	60	3	3,44	7,16	57,12	6,00
590	Кисель фруктовый	200	0,4	0,2	39,8	81,00	6,00
12.1	Хлеб йодированный	25	1,7	0,15	12,2	60,5	3,00
12.6	Хлеб ржаной	25	1,3	0,25	11,6	75,5	3,00
	Итого:	750	26,47	24,08	123,01	874,82	82,00

Индивидуальный предприниматель  Бондаренко И. К./

Заведующий производством  /Волков В. В./

Главный бухгалтер  /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» апреля 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккалл)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Завтрак							
810	Кнели из говядины	90	10,95	11,2	16,6	208,9	44,94
472	Пюре картофельное	150	4,2	6,1	26	192,1	8,00
629	Чай с сахаром и лимоном	200	0	0	14	66,2	5,00
593	Булочка «Школьная» с крошкой	50	1,6	2,75	10,25	69	10,00
Обед							
108	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	226,45	8,00
423	Тефтели из говядины	100	9,6	12,2	17,15	216,45	54,00
6.3	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
73	Икра кабачковая	100	3,6	3,7	8,11	62,31	5,00
590	Кисель фруктовый	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
12.1 12.6	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	136	4,00
	Итого:	1370	47,44	48,01	207,26	1493,19	149,94

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 Еретенко Т. Г. /Еретенко Т. Г./

Ответственный по питанию Антошук И. П. /Антошук 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» апреля 2024 г. (1 неделя 5 день)

№ Рецептуры	Наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества г			Энергетическая ценность(ккал)	Цена руб.
			Б	Ж	У		
Обед							
108	Суп картофельный с клецками	250	7,29	4,56	11,25	226,45	8,00
423	Тефтели из говядины	100	9,6	12,2	17,15	216,45	25,00
6.3	Каша гречневая вязкая с маслом	180	6,8	6,9	40,3	234,78	7,00
73	Икра кабачковая	100	3,6	3,7	8,11	62,31	5,00
590	Кисель фруктовый	200	0,4	0,2	39,8	81,00	4,00
12.1 12.6	Хлеб йодированный/хлеб ржаной	50	3	0,4	23,8	136	4,00
	Итого:	880	30,69	27,96	140,41	956,99	53,00

Индивидуальный предприниматель Бондаренко И. К.

Заведующий производством Волков В. В.

Главный бухгалтер Дмитриева К. А.

«Согласовано» Директор МОБУ лицей № 33

Ответственный по питанию

Еретенко Т. Г.

Антощук И.П.

