

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ШКОЛА А.В./

# МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал.
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	26,79	6,10	7,00	25,30	192,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>
<b>Обед</b>								
2016	112	САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	30,52	1,50	8,20	8,10	113,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	29,21	8,60	4,90	44,50	275,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,70	16,00	13,50	3,20	202,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>39,60</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>59,30</b>	<b>55,70</b>	<b>196,60</b>	<b>1 614,00</b>



Директор школы

*А.А. Александров*

Мед. работник

*М.А. Александров*

Зав. производством

*Н.В. Кривенко*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

## Обеды за родительскую плату 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2016	112	САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	30,52	1,50	8,20	8,10	113,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	29,21	8,60	4,90	44,50	275,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,71	12,60	13,50	3,20	202,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,39	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>36,20</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>36,20</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>



Директор школы

*Александр Степанович Степаненко*

Мед. работник

*Марианна Максимовна*

Зав. производством

*Юлия Викторовна*



Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
/ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

## Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	35,39	8,10	9,10	35,80	262,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,11	1,80	0,30	10,20	61,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>10,10</b>	<b>9,40</b>	<b>55,60</b>	<b>364,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>10,10</b>	<b>9,40</b>	<b>55,60</b>	<b>364,00</b>

Директор школы

*Андрей Александрович Шенников*

Мед. работник

*Алла Маркеловна Шенникова*

Зав. производством

*Ирина Викторовна Шенникова*





# МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

## Затрак с 1 - 4 класс

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	26,79	6,10	7,00	25,30	192,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>



Директор школы Аноф Астапенко Н.Н.

Мед. работник Мари Маммеева И.

Зав. производством Юл Претиева И.Т.





Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

## Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ (без сахара)	150	25,88	6,60	7,00	25,40	193,00
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара) 70/20	90	77,62	15,00	11,00	7,40	206,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	35	16,70	2,10	4,40	10,50	102,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>24,70</b>	<b>22,60</b>	<b>51,20</b>	<b>541,00</b>
<b>Обед</b>								
2016	112	САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	30,52	1,50	8,20	8,10	113,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,70	12,60	13,50	3,20	201,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	54	10,14	3,60	0,50	18,70	115,00
2011	389	СОК ТОМАТНЫЙ, 200г	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,30</b>	<b>34,30</b>	<b>95,10</b>	<b>895,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>57,00</b>	<b>56,90</b>	<b>146,30</b>	<b>1 436,00</b>

Директор школы

*А.С. Астапенко Н.Н.*

Мед. работник

*Мари Мамонтова И*

Зав. производством

*И.В. Претисев И.И.*