



# МЕНЮ

27 января 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 ПШЁННАЯ	150	29,04	6,30	7,10	32,90	222,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	35	16,70	2,10	4,40	11,70	108,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ НА МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,25	3,30	2,40	20,60	120,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	54,97	1,00	8,10	2,70	89,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	127,68	18,70	16,70	33,80	378,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,53	4,10	0,60	23,00	138,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10,65	0,80	0,10	21,80	95,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,00</b>	<b>33,10</b>	<b>103,40</b>	<b>907,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>56,60</b>	<b>52,60</b>	<b>199,40</b>	<b>1 585,00</b>

Директор школы

*А.А. Астапенко*

Мед. работник

*М.А. Макашова*

Зав. производством

*В.В. Витиева*



# МЕНЮ

27 января 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 ПШЁННАЯ	200	36,03	8,40	8,40	44,30	288,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	4,47	1,60	0,20	8,90	54,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>10,20</b>	<b>8,60</b>	<b>62,80</b>	<b>383,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>10,20</b>	<b>8,60</b>	<b>62,80</b>	<b>383,00</b>

Директор школы Алексей Александрович Степаненко И.И.

Мед. работник Мария Владимировна Мамкина И.И.

Зав. производством Татьяна Викторовна Руденцева И.И.





# МЕНЮ

27 января 2025 г.

## Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сборник рецептов	№ 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 ПШЁННАЯ (без сахара)	150	29,00	6,32	7,33	29,07	207,97
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара)	70/15	75,02	14,84	10,29	7,27	195,70
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	40	27,70	2,10	8,55	10,58	139,60
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,25	0,01	0,61	4,72
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	35,76	0,48	0,48	11,68	56,02
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>23,99</b>	<b>26,66</b>	<b>59,21</b>	<b>604,01</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	54,97	1,03	8,12	2,74	88,76
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,25	11,64	141,59
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ	200	119,06	15,86	12,55	34,46	397,76
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,04	0,30	10,50	64,80
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ (без сахара)	200	7,70	1,00	0,00	28,20	119,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,53	0,00	12,98	57,86
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>27,86</b>	<b>28,22</b>	<b>100,52</b>	<b>869,77</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>51,85</b>	<b>54,88</b>	<b>159,73</b>	<b>1 473,78</b>

Директор школы

*Анна Александровна Шмакина*

Мед. работник

*Мария Александровна Шмакина*

Зав. производством

*Ирина Викторовна Шмакина*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

27 января 2025 г.

## Затрак с 1 - 4 класс

Сборник рецептов	№ 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 ПШЁННАЯ	150	29,04	6,30	7,10	32,90	222,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	35	16,70	2,10	4,40	11,70	108,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ НА МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,25	3,30	2,40	20,60	120,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>

Директор школы

*Анна Семаненко Н.Н.*

Мед. работник

*Маша Малахова*

Зав. производством

*Ирина Кретищева Н.П.*





ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

27 января 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>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	54,97	1,00	8,10	2,70	89,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	127,68	18,70	16,70	33,80	378,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,53	4,10	0,60	23,00	138,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10,65	0,80	0,10	21,80	95,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,00</b>	<b>33,10</b>	<b>103,40</b>	<b>907,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>34,00</b>	<b>33,10</b>	<b>103,40</b>	<b>907,00</b>

Директор школы Александров А.А.

Мед. работник Мамкина В.М.

Зав. производством В.И. Воротникова

