

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

/ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

14 марта 2024 г.

с 1 по 4 класс 1 смена

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2015	12	ПОДГАРНИРОВКА ( КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	30	16.30	0,9	0,1	2	12
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21.86	7	4,7	39,7	235
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40.80	5,6	12,2	0,2	133
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	21	5.34	1,7	0,2	10,7	52
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	5.34	0,7	0,3	5,9	22
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. D3. Е. А фолилиевая кислота)	200	21.36	2,2	1,9	17,9	97
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>18,9</b>	<b>19,6</b>	<b>83,9</b>	<b>589</b>
<b>Всего</b>				<b>166.00</b>	<b>18,9</b>	<b>19,6</b>	<b>83,9</b>	<b>589</b>

Директор школы Сергей Степаненко Н.Н.

Мед. работник Мария Макаревичева

Зав. производством Татьяна Прохорова



Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЛШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

14 марта 2024 г.

## ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

12 лет и старше (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ</b>								
2015	12	ПОДГАРНИРОВКА ( КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	25	13.57	0,8	0,1	1,6	10
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	160	23.01	7,6	4,8	42,9	252
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	4.73	1,7	0,2	12,2	59
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
Итого				44.00	10,3	5,1	63,9	351
Всего				44.00	10,3	5,1	63,9	351

Директор школы Асиф Асмаганенов Н.Н.

Мед.работник Анна Александровна

Зав.производством Татьяна Петровна



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

/ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

14 марта 2024 г.

## ОБЕДЫ С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ 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	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25.06	1,5	5,1	8,9	88
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	71.45	10,6	10,9	15,8	203
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	113.75	15,9	12,6	42,5	415
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,1	0,6	28,5	137
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	20.64	0,3	0,2	13,1	56
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>34,4</b>	<b>29,7</b>	<b>122,3</b>	<b>964</b>
<b>Всего</b>				<b>248.00</b>	<b>34,4</b>	<b>29,7</b>	<b>122,3</b>	<b>964</b>

Директор школы А.С. Семаненко Н.Л.  
 Мед. работник \_\_\_\_\_  
 Зав. производством А.В. Прохорова Н.А.



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

14 марта 2024 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>								
2015	12	ПОДГАРНИРОВКА ( КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ)	30	16.30	0,9	0,1	2	12
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	21.86	7	4,7	39,7	235
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40.80	5,6	12,2	0,2	133
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	21	5.34	1,7	0,2	10,7	52
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	5.34	0,7	0,3	5,9	22
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. D3. Е. А фолиевая кислота)	200	21.36	2,2	1,9	17,9	97
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>18,9</b>	<b>19,6</b>	<b>83,9</b>	<b>589</b>
<b>Обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25.06	1,5	5,1	8,9	88
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	71.45	10,6	10,9	15,8	203
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	113.75	15,9	12,6	42,5	415
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,1	0,6	28,5	137
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ	200	20.64	0,3	0,2	13,1	56
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>34,4</b>	<b>29,7</b>	<b>122,3</b>	<b>964</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>53,3</b>	<b>49,3</b>	<b>206,2</b>	<b>1553</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

*А.В. Шикун*

*И.В. Прохорова*

Утверждаю



# МЕНЮ

14 марта 2024 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	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ КУКУРУЗНОЙ КРУПЫ	150	26.25	4,9	5,8	39	231
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара)	100/20	88.46	17,3	14,4	9,5	251
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	25	8.00	1	0,4	8,9	33
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4.22	0,3		0,6	5
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>181.93</b>	<b>24,3</b>	<b>20,8</b>	<b>65,5</b>	<b>558</b>
<b>Обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25.06	1,5	5,1	8,9	88
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	71.46	10,6	10,9	15,8	203
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ	200	110.91	17	13	34,8	416
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ БЕЗ САХАРА	200	18.94	0,3	0,2	3,4	18
<b>Итого</b>				<b>232.07</b>	<b>31,4</b>	<b>29,5</b>	<b>76,4</b>	<b>790</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>55,7</b>	<b>50,3</b>	<b>141,9</b>	<b>1348</b>

Директор школы

*Асиф Асфандияров И.И.*

Мед. работник

*Мария Макаревича А.Г.*

