

Утверждаю

ДИРЕКТОР
ООО "ВКУСНОДЕЙ"
ШИКУЛА А.В./



МЕНЮ

5 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	
ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	31.51	7,9	9	36,8	261
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	37	7.08	2,6	0,4	18,2	88
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.41	0,3		7,4	32
Итого				44.00	10,8	9,4	62,4	381
Всего				44.00	10,8	9,4	62,4	381

Директор школы

Сестренин Н.Н.

Мед. работник

Медведева М.

Зав. производством

Ветрова Н.Н.



Утверждаю



ДИРЕКТОР
ООО "ВКУСНОДЕЙ"
/ШИКУЛА А.В./

МЕНЮ

5 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	
Завтрак								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	31.88	8	9	36,9	262
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 30г (батон особый)	30	20.00	1,7	8,5	10,2	123
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	5.94	0,8	0,3	6,6	24
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 65/20	85	69.49	11,6	9,5	18,2	194
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
Итого				166.00	22,8	27,8	90,9	689
Всего				166.00	22,8	27,8	90,9	689

Директор школы Александр Семеленко А.А.

Мед. работник Мария Макарова А.И.

Зав. производством Александр Вятровичев А.П.

Утверждаю



ДИРЕКТОР
ООО "ВКУСНОДЕЙ"
Согласован
ответствен/ШИКУЛА А.В./

МЕНЮ

5 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	
Завтрак								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	31.88	8	9	36,9	262
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ 30г (батон особый)	30	20.00	1,7	8,5	10,2	123
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	5.94	0,8	0,3	6,6	24
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 65/20	85	69.49	11,6	9,5	18,2	194
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
Итого				166.00	22,8	27,8	90,9	689
Обед								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	55.76	1	10,1	2,4	105
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250	58.64	7,6	7,4	14,8	204
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	40.52	3,8	6,3	25,8	176
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	65.80	13,7	4,1	10,5	189
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.33	4,1	0,6	28,3	136
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10.25	0,8		22,3	93
Итого				248.00	33	28,8	117,6	968
Всего				414.00	55,8	56,6	208,5	1657



Директор школы
Мед. работник

Андрей Астапенко Н.Н.
Мед. работник

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

/ШИКУЛА А.В./



МЕНЮ

5 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	
Обед								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	33.42	0,6	6	1,4	63
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250	58.64	7,6	7,4	14,8	204
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	33.69	3,2	5,3	21,4	146
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	58.81	13,6	11	3,6	189
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.49	4,1	0,6	28,7	138
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10.25	0,8		22,3	93
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
Итого				248.00	32,4	31,1	117,5	954
Всего				248.00	32,4	31,1	117,5	954

Директор школы Исмаилов И.И.

Мед. работник Медведева И.И.

Зав. производством И.И. Третьяков

