

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЩИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

## ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ

12 лет и старше (дотация 44 рубля)

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ</b>								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	200	37.51	5,8	6,4	40,2	243
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3.80	1,4	0,2	9,5	46
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
Итого				44.00	7,4	6,6	56,9	319
Всего				44.00	7,4	6,6	56,9	319

Директор школы

*Сергей Астапенко С.С.*

Мед. работник

*Мария Владимировна С.Т.*

Зав. производством

*Юрий Втретисев К.И.*



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

26 февраля 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>								
2011	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	200	38.60	5,8	6,8	42,1	254
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	24.02	6,2	5,6	0,4	76
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (батон особый)	40	37.25	5,1	8,7	10,1	140
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	26	8.44	1,1	0,4	9,4	35
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>19,2</b>	<b>21,7</b>	<b>76,7</b>	<b>573</b>
<b>Всего</b>				<b>166.00</b>	<b>19,2</b>	<b>21,7</b>	<b>76,7</b>	<b>573</b>

Директор школы Татьяна Александровна Шенякина

Мед. работник Марианна Александровна Мелекис

Зав. производством Татьяна Викторовна Третьякова

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

26 февраля 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>								
2016	48	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ	80	38.57	0,7	8,1	1,6	83
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ПШЕНОМ И ЗЕЛЕНЬЮ	250	17.00	2	5,1	10,7	97
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	15.13	4,4	5	32	203
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	84.24	10,7	7,6	8,1	177
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	44	8.36	3,1	0,4	21,6	103
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	30	5.70	2	0,3	13,5	65
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>24,7</b>	<b>26,9</b>	<b>115,2</b>	<b>852</b>
<b>Всего</b>				<b>248.00</b>	<b>24,7</b>	<b>26,9</b>	<b>115,2</b>	<b>852</b>

Директор школы Асиф Асманович Асманов

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством Татьяна Витальевна Витальева



Утверждаю



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

# МЕНЮ

26 февраля 2024 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет  
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ тех. 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 РИСА	200	38.60	5,8	6,8	42,1	254
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	24.02	6,2	5,6	0,4	76
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (батон особый)	40	37.25	5,1	8,7	10,1	140
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	26	8.44	1,1	0,4	9,4	35
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	55.00	0,8	0,2	7,5	38
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>19,2</b>	<b>21,7</b>	<b>76,7</b>	<b>573</b>
<b>Обед</b>								
2016	48	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ	100	48.20	0,9	10,2	2,1	103
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ПШЕНОМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	250	56.07	6,1	5,8	9,5	149
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	16.73	5,4	5,2	30,7	237
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ С СОУСОМ	100	84.24	10,7	7,6	8,1	177
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,2	0,6	29,4	141
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	40	7.36	2,6	0,4	17,4	84
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	24.00	1	0,2	20,2	86
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>30,9</b>	<b>30</b>	<b>117,4</b>	<b>977</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>50,1</b>	<b>51,7</b>	<b>194,1</b>	<b>1550</b>

Директор школы Астапенко Н.Л.

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством Воробьева И.И.

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЛШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

26 февраля 2024 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	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	100	47.97	1,1	10,2	2,7	108
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	140	93.58	18,6	12,3	3,1	323
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	25	8.00	1	0,4	8,9	33
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1.50	0,2		0,4	2
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
<b>Итого</b>				<b>187.05</b>	<b>21,4</b>	<b>23.40</b>	<b>26,9</b>	<b>522</b>
<b>Обед</b>								
2016	48	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ	100	48.20	0,9	10,2	2,1	103
2011	98	СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С ПШЕНОМ И ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНОЙ	250	55.93	8,1	5,8	9,5	149
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	100	17.96	5,8	4,8	26,2	170
2011	269	ЛЮЛЯ-КЕБАБ	70	81.18	10,5	6,3	6,1	154
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	25	4.74	1,7	0,3	11,3	54
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И ЧЕРНОЙ СМОРОДИНЫ БЕЗ САХАРА	200	18.94	0,3	0,2	3,4	18
<b>Итого</b>				<b>226.95</b>	<b>27,3</b>	<b>27,6</b>	<b>58,6</b>	<b>648</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>48,7</b>	<b>51</b>	<b>85,5</b>	<b>1170</b>

Директор школы

*Анна Степановна Ж.Ж.*

Мед. работник

*Марианна Александровна*

Зав. производством

*Вера Петровна К.Я.*

