

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

13 мая 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>								
2008	71	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ В НАРЕЗКЕ	80	36.72	0,6	0,1	2	11
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	66.45	13,2	8,7	2,2	230
	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>170.39</b>	<b>15,9</b>	<b>9,4</b>	<b>21,2</b>	<b>317</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	100	47.97	1,1	10,2	2,7	108
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	24.49	2	5,9	11,2	108
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	100	17.96	5,8	4,8	26,2	170
2011	269	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	100	102.53	17,9	11,6	8,1	176
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	25	4.66	1,7	0,2	11	53
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	22.00	0,5		13	58
2011	375	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ (без сахара)	200	24.00	0,3	0,1	4,1	20
<b>Итого</b>				<b>243.61</b>	<b>29,3</b>	<b>32,8</b>	<b>76,3</b>	<b>693</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>45,2</b>	<b>42,2</b>	<b>97,5</b>	<b>1010</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

*А.Ф. Хмельков*

*Мам. С.Т. Маркосова*

*И.В. Втретиева Н.А.*

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

13 мая 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	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	100	47.97	1,1	10,2	2,7	108
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	24.49	2	5,9	11,2	108
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	28.48	10,2	6,6	46	284
2011	269	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	100	102.53	17,9	11,6	8,1	176
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	3.43	0,2	1,3	1,8	23
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,2	0,6	29,4	141
	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
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>36,9</b>	<b>32,3</b>	<b>137,2</b>	<b>966</b>
<b>Всего</b>				<b>248.00</b>	<b>36,9</b>	<b>32,3</b>	<b>137,2</b>	<b>966</b>

1. Директор школы Е.Ф. Алексеева  
 Мед. работник М.А. Маркелова  
 Зав. производством В.А. Руднев

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

13 мая 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>								
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	53.99	10	12,8	33,1	301
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	24.02	6,2	5,6	0,4	76
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	36	11.63	1,5	0,6	12,9	48
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. D3. Е. А фолииевая 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>20,7</b>	<b>21,1</b>	<b>71,8</b>	<b>560</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	100	47.97	1,1	10,2	2,7	108
2011	99	СУП ИЗ ОВОЩЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	24.49	2	5,9	11,2	108
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	28.48	10,2	6,6	46	284
2011	269	ШНИЦЕЛЬ ИЗ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	100	102.53	17,9	11,6	8,1	176
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	3.43	0,2	1,3	1,8	23
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11.40	4,2	0,6	29,4	141
	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
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>38,6</b>	<b>36,7</b>	<b>132,9</b>	<b>991</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>59,3</b>	<b>57,8</b>	<b>204,7</b>	<b>1551</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

*Е.Ф. Думцова*

*Мари И.Т. Маринина*

*Ю.В. Кривенко И.Т.*

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

13 мая 2024 г.

с 1 по 4 класс 1 смена

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	180	53.99	10	12,8	33,1	301
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	24.02	6,2	5,6	0,4	76
	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	36	11.63	1,5	0,6	12,9	48
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>20,7</b>	<b>21,1</b>	<b>71,8</b>	<b>560</b>
<b>Всего</b>				<b>166.00</b>	<b>20,7</b>	<b>21,1</b>	<b>71,8</b>	<b>560</b>

Директор школы

*А.В. Шикова*

Мед. работник

*Мария А.Т. Макарова*

Зав. производством

*Ирина Витальевна*

Утверждаю


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



**МЕНЮ**  
13 мая 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>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	13.73	4,5	4,2	32,2	197
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	24.02	6,2	5,6	0,4	76
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3.56	1,3	0,2	8,9	43
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2	30
Итого				44.00	12,2	10	48,7	346
Всего				44.00	12,2	10	48,7	346


 Директор школы Е.Ф. Ахмедов  
 Мед. работник М.А.Т. Мамедов  
 Зав. производством Т.В. Рифиева И.Т.