

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

15 мая 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	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	36.71	11	7,4	45,9	298
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	27	6.88	2,2	0,2	13,8	67
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45.00	2,5	2,5	11,5	79
	ПП	КЕКС ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ШТ	30	30.00	1,8	5,4	10,5	105
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	11.41	1,5	1,1	11,2	61
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>19,5</b>	<b>17,1</b>	<b>104,7</b>	<b>666</b>
<b>Всего</b>				<b>166.00</b>	<b>19,5</b>	<b>17,1</b>	<b>104,7</b>	<b>666</b>



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник Мед. А.Т. Макарова

Зав. производством И.В. Гуреева И.И.

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
с ограниченной  
ответственностью  
ДИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

15 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	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	38.00	10,9	11,2	22,5		260
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	20	3.31	1,2	0,2	8,5		41
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.69	0,2		7,2		30
Итого				44.00	12,3	11,4	38,2		331
Всего				44.00	12,3	11,4	38,2		331



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Мед. работник*

*Зав. производством*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
АШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

15 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	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	36.71	11	7,4	45,9	298
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	27	6.88	2,2	0,2	13,8	67
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3. B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45.00	2,5	2,5	11,5	79
	ПП	КЕКС ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ, ШТ	30	30.00	1,8	5,4	10,5	105
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	180	11.41	1,5	1,1	11,2	61
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36.00	0,5	0,5	11,8	56
<b>Итого</b>				<b>166.00</b>	<b>19,5</b>	<b>17,1</b>	<b>104,7</b>	<b>666</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	100	30.94	1,3	10,1	7,2	126
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГОВЯДИНОЙ	250	51.75	9,7	7,3	17,8	209
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	34.74	8,6	4,9	43,1	251
2011	269	КОТЛЕТЫ АППЕТИТНЫЕ	100	84.18	14,6	16,3	14	221
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	5.86	2,1	0,3	13,9	67
2022	54-5хн	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	25.70	0,3	0,1	13,8	59
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>41</b>	<b>40,9</b>	<b>141</b>	<b>1097</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>60,5</b>	<b>58</b>	<b>245,7</b>	<b>1763</b>



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Маша А.И. Макарова*  
*Н. Стретищева Н.Т.*

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЩИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

15 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	67	ВИНЕГРЕТ	100	30.94	1.3	10.1	7.2	126
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГОВЯДИНОЙ	250	51.75	9.7	7.3	17.8	209
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	34.74	8.6	4.9	43.1	251
2011	269	КОТЛЕТЫ АППЕТИТНЫЕ	100	84.18	14,6	16,3	14	221
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	5.86	2,1	0,3	13,9	67
2022	54-5хн	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ	200	25.70	0,3	0,1	13,8	59
<b>Итого</b>				<b>248.00</b>	<b>41</b>	<b>40.9</b>	<b>141</b>	<b>1097</b>
<b>Всего</b>				<b>248.00</b>	<b>41</b>	<b>40.9</b>	<b>141</b>	<b>1097</b>



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Мед. работник*  
*Зав. производством*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

15 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	184	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ЯЧНЕВАЯ	130	20.30	4,9	4,4	24,7	158
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (батон на здоровье)	45	44.59	4,4	13	7,2	156
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара)	100/20	87.90	17,2	14,3	9,5	249
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ (без сахара)	200	10.97	1,7	1,3	2,7	29
<b>Итого</b>				<b>163.76</b>	<b>28,2</b>	<b>33</b>	<b>44,1</b>	<b>592</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	100	30.97	1,3	10,1	7,2	126
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГОВЯДИНОЙ	250	65.01	11,4	8,1	18	236
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	100	19.33	4,8	2,7	24	140
2011	269	КОТЛЕТЫ АППЕТИТНЫЕ	100	84.18	14,6	7,2	18,5	235
	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	25	4.75	1,7	0,3	11,3	54
2011	375	КОМПОТ ИЗ ВИШНИ (без сахара)	200	24.00	0,3	0,1	4,1	20
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	22.00	0,5		13	58
<b>Итого</b>				<b>250.24</b>	<b>34,6</b>	<b>28,5</b>	<b>96,1</b>	<b>869</b>
<b>Всего</b>				<b>414.00</b>	<b>62,8</b>	<b>61,5</b>	<b>140,2</b>	<b>1461</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_



*А.И. Макарова*  
*В.И. Петрова И.И.*