



# МЕНЮ

18 марта 2025 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	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	26,21	4,40	5,40	39,80	250,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП С СОУСОМ	100	70,50	13,00	8,30	6,90	117,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,37	1,90	0,30	9,90	61,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,30</b>	<b>23,10</b>	<b>90,00</b>	<b>672,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ	100	21,69	1,30	6,10	6,90	88,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,35	4,10	0,60	22,60	136,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	15,08	0,20	0,00	23,70	101,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>55,20</b>	<b>57,60</b>	<b>203,20</b>	<b>1 549,00</b>

Директор школы

*Сергей Степанченко И.И.*

Мед. работник

*Марианна Александровна*

Зав. производством

*Андрей Витальевич*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

18 марта 2025 г.

## Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

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	34,80	5,80	5,10	36,60	234,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>8,00</b>	<b>5,40</b>	<b>57,60</b>	<b>343,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>8,00</b>	<b>5,40</b>	<b>57,60</b>	<b>343,00</b>

Директор школы

*Александр Степаненко Н.Н.*

Мед. работник

*Мария Михайлова М.*

Зав. производством

*Ирина Викторовна И.Т.*



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

18 марта 2025 г.

## Затрак с 1 - 4 класс

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	26,21	4,40	5,40	39,80	250,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП С СОУСОМ	100	70,50	13,00	8,30	6,90	117,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,37	1,90	0,30	9,90	61,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,30</b>	<b>23,10</b>	<b>90,00</b>	<b>672,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,30</b>	<b>23,10</b>	<b>90,00</b>	<b>672,00</b>

Директор школы А.С. Степаненко Н.Н.



Мед. работник М.М. Мамонтова И.

Зав. производством И.И. Пряткина И.И.



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

18 марта 2025 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	323	КАПУСТА ЖАРЕНАЯ	120	38,86	2,80	3,40	7,30	73,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП	70	64,92	12,70	2,20	4,30	84,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	40	27,70	2,10	8,60	10,60	140,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>18,40</b>	<b>14,70</b>	<b>34,60</b>	<b>358,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	100	21,69	1,30	6,10	6,90	88,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	37,16	2,90	5,00	23,80	152,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,84	2,10	0,30	10,80	66,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ (без сахара)	200	11,00	0,20	0,00	25,70	105,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>28,50</b>	<b>32,60</b>	<b>104,00</b>	<b>780,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>46,90</b>	<b>47,30</b>	<b>138,60</b>	<b>1 138,00</b>

Директор школы

*Сергей Степаненко Н.Н.*

Мед. работник

*Мая Макарова П.П.*

Зав. производством

*Татьяна Претиева Н.Н.*

Утверждаю

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



# МЕНЮ

18 марта 2025 г.

## Обеды за родительскую плату 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	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	100	21,69	1,30	6,10	6,90	88,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,35	4,10	0,60	22,60	136,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	15,08	0,20	0,00	23,70	101,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>

Директор школы Акс. Астапенко Н.Н.

Мед. работник М.И. Макарова М.

Зав. производством И.И. Витиева И.И.