

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Скворцов/**МЕНЮ**  
1 октября 2024 г.**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	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	80,98	14,80	12,10	4,40	186,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	13,22	2,90	5,40	18,90	136,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	70	14,43	0,80	0,10	2,70	17,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,35	2,90	1,00	20,60	103,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	30,00	1,00	0,20	19,60	83,00
		АПЕЛЬСИН	220	37,40	1,90	0,40	17,30	92,00
<b>Итого</b>				<b>177,38</b>	<b>24,30</b>	<b>19,20</b>	<b>83,50</b>	<b>617,00</b>
<b>Всего</b>				<b>177,38</b>	<b>24,30</b>	<b>19,20</b>	<b>83,50</b>	<b>617,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А.

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Скворцов/

**МЕНЮ**  
1 октября 2024 г.

**Абонем**

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>Обед</b>								
2024	270	КОТЛЕТА КУРИНАЯ С СОУСОМ	100	28,17	2,20	15,80	13,60	206,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,16	3,70	5,90	38,80	223,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	17,62	0,80	0,10	2,50	14,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,32	2,80	1,00	20,20	101,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
2024	541	ШАНЬГА С КАРТОШКОЙ	80	5,09	3,90	4,00	28,30	165,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 15ГР	15	22,70	0,00	0,10	0,80	4,00
<b>Итого</b>				<b>87,46</b>	<b>13,60</b>	<b>26,90</b>	<b>111,50</b>	<b>743,00</b>
<b>Всего</b>				<b>87,46</b>	<b>13,60</b>	<b>26,90</b>	<b>111,50</b>	<b>743,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А.

Согласовано

И.О, Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Скворцов/

## МЕНЮ

1 октября 2024 г.

**СВО, Многодетные, Малоимущие.**

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>Обед</b>								
2024	31	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	250	7,51	1,80	5,10	9,00	89,00
2024	270	КОТЛЕТА КУРИНАЯ С СОУСОМ	100	28,16	2,20	15,80	13,50	205,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,16	3,70	5,90	38,80	223,00
2022	ТК №13	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	17,68	0,80	0,10	2,50	14,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,35	2,90	1,00	20,60	103,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 15ГР	15	22,70	0,00	0,10	0,80	4,00
<b>Итого</b>				<b>89,96</b>	<b>11,60</b>	<b>28,00</b>	<b>92,50</b>	<b>668,00</b>
<b>Всего</b>				<b>89,96</b>	<b>11,60</b>	<b>28,00</b>	<b>92,50</b>	<b>668,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А.

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Скворцов/**МЕНЮ**  
1 октября 2024 г.**ОВЗ**

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	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	81,17	14,80	12,10	4,40	186,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,47	3,20	5,60	21,40	149,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	70	14,43	0,80	0,10	2,70	17,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,39	2,90	1,20	20,60	104,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	30,00	1,00	0,20	19,60	83,00
		АПЕЛЬСИН	220	37,40	1,90	0,40	17,30	92,00
<b>Итого</b>				<b>178,86</b>	<b>24,60</b>	<b>19,60</b>	<b>86,00</b>	<b>631,00</b>
<b>Обед</b>								
2024	31	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	250	7,52	1,80	5,10	9,00	89,00
2024	270	КОТЛЕТА КУРИНАЯ С СОУСОМ	100	28,53	2,30	16,50	13,30	211,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,29	3,70	6,10	38,80	225,00
2022	ТК №13	ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	17,68	0,80	0,10	2,50	14,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,39	2,90	1,20	20,60	104,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>67,81</b>	<b>11,70</b>	<b>29,00</b>	<b>91,50</b>	<b>673,00</b>
<b>Всего</b>				<b>246,67</b>	<b>36,30</b>	<b>48,60</b>	<b>177,50</b>	<b>1 304,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А.

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Скворцов/

## МЕНЮ

1 октября 2024 г.

### Аллергия (МОЛОЧКА)

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	81,11	14,80	12,10	4,40	186,00
2024	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	10,41	2,90	0,60	23,20	110,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	70	14,43	0,80	0,10	2,70	17,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	30,00	1,00	0,20	19,60	83,00
		АПЕЛЬСИН	220	37,40	1,90	0,40	17,30	92,00
<b>Итого</b>				<b>173,35</b>	<b>21,40</b>	<b>13,40</b>	<b>67,20</b>	<b>488,00</b>
<b>Всего</b>				<b>173,35</b>	<b>21,40</b>	<b>13,40</b>	<b>67,20</b>	<b>488,00</b>

Зав.производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А.

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Скворцов/

## МЕНЮ

1 октября 2024 г.

### Сахарный диабет

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	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	81,17	14,80	12,10	4,40	186,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,47	3,20	5,60	21,40	149,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	70	14,43	0,80	0,10	2,70	17,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,39	2,90	1,20	20,60	104,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	30,00	1,00	0,20	19,60	83,00
		АПЕЛЬСИН	220	37,40	1,90	0,40	17,30	92,00
<b>Итого</b>				<b>178,86</b>	<b>24,60</b>	<b>19,60</b>	<b>86,00</b>	<b>631,00</b>
<b>Всего</b>				<b>178,86</b>	<b>24,60</b>	<b>19,60</b>	<b>86,00</b>	<b>631,00</b>

Зав.производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А.