

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
/С.Г.Скубиева/

## МЕНЮ

12 сентября 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>								
2022	ТК № 38/1	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ	70/25	23,21	8,10	9,40	12,70	168,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,11	3,20	5,10	21,30	144,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	21,00	0,60	0,20	29,50	132,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,63	4,00	2,40	26,30	142,00
2008		ЯБЛОКО	150	23,25	0,60	0,60	14,70	71,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ	82	75,01	7,80	27,60	40,10	441,00
<b>Итого</b>				<b>161,21</b>	<b>24,30</b>	<b>45,30</b>	<b>144,60</b>	<b>1 098,00</b>
<b>Всего</b>				<b>161,21</b>	<b>24,30</b>	<b>45,30</b>	<b>144,60</b>	<b>1 098,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_

Крафт С.А.

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.Г.Скубиева/**МЕНЮ**  
12 сентября 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>								
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,44	3,90	2,30	25,90	140,00
2022	ТК № 38/1	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ	70/25	25,51	8,20	9,40	13,20	170,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	16,34	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	21,00	0,60	0,20	29,50	132,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ	82	76,22	7,80	27,60	40,10	441,00
<b>Итого</b>				<b>143,51</b>	<b>20,50</b>	<b>39,50</b>	<b>108,70</b>	<b>883,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ	250	11,19	2,10	6,00	12,90	115,00
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	70/25	35,42	6,70	8,70	3,20	118,00
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	11,31	0,00	0,00	0,00	0,00
2022	ТК № 40	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	2,05	0,20	0,00	7,30	30,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4,44	3,90	2,30	25,90	140,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	70	13,42	0,60	0,10	1,70	10,00
<b>Итого</b>				<b>77,83</b>	<b>13,50</b>	<b>17,10</b>	<b>51,00</b>	<b>413,00</b>
<b>Всего</b>				<b>221,34</b>	<b>34,00</b>	<b>56,60</b>	<b>159,70</b>	<b>1 296,00</b>

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

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.Г.Скубиева/

## МЕНЮ

12 сентября 2024 г.

**СВО, Многодетные, Малоимущие.**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ СО СВЕЖЕЙ КАПУСТОЙ	250	10,50	2,10	6,00	12,90	115,00
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	100/50	29,28	6,90	10,10	4,40	136,00
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,90	0,00	0,00	0,00	0,00
2022	ТК № 40	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	2,05	0,20	0,00	7,30	30,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,56	3,70	2,40	24,00	132,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	100	18,74	0,80	0,10	2,50	14,00
<b>Итого</b>				<b>74,03</b>	<b>13,70</b>	<b>18,60</b>	<b>51,10</b>	<b>427,00</b>
<b>Всего</b>				<b>74,03</b>	<b>13,70</b>	<b>18,60</b>	<b>51,10</b>	<b>427,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_

Крафт С.А.

Согласовано

И.О. Директора  
 МОУ "Гимназия №1"  
 \_\_\_\_\_ /С.Г.Скубиева/

## МЕНЮ

12 сентября 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>								
2012	288	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	100/50	29,32	6,90	10,10	4,40	136,00
2008	323	КАША РИСОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	9,89	0,00	0,00	0,00	0,00
2022	ТК № 40	ЧАЙ С САХАРОМ	200/10	2,05	0,20	0,00	7,30	30,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,50	3,70	2,40	24,00	132,00
2004	772	БУЛОЧКА С САХАРОМ	100	5,16	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	70	13,14	0,60	0,10	1,70	10,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 15ГР	15	22,10	0,20	1,10	11,90	58,00
<b>Итого</b>				<b>85,16</b>	<b>11,60</b>	<b>13,70</b>	<b>49,30</b>	<b>366,00</b>
<b>Всего</b>				<b>85,16</b>	<b>11,60</b>	<b>13,70</b>	<b>49,30</b>	<b>366,00</b>

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

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.Г.Скубиева/

## МЕНЮ

12 сентября 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>								
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,16	0,00	0,00	0,00	0,00
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	9,99	1,80	5,00	10,60	94,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК БЕЗ САХАРА	200	6,98	0,20	0,20	3,80	18,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	5,90	3,60	2,40	23,80	131,00
2008		ЯБЛОКО	150	23,25	0,60	0,60	14,70	71,00
2022	ТК № 38/1	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ	70/25	27,56	8,20	9,40	13,40	171,00
<b>Итого</b>				<b>88,84</b>	<b>14,40</b>	<b>17,60</b>	<b>66,30</b>	<b>485,00</b>
<b>Всего</b>				<b>88,84</b>	<b>14,40</b>	<b>17,60</b>	<b>66,30</b>	<b>485,00</b>

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

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.Г.Скубиева/

## МЕНЮ

12 сентября 2024 г.

### Алергия (МОЛОЧКА)

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ	100	11,30	1,80	0,10	13,80	63,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	18,70	0,00	0,00	0,00	0,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК	200	9,25	0,00	0,00	0,00	0,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	10,62	3,60	2,40	23,80	131,00
2022	ТК № 38/1	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫМ	70/25	33,22	8,20	9,40	13,40	171,00
2008		ЯБЛОКО	150	23,25	0,60	0,60	14,70	71,00
<b>Итого</b>				<b>106,34</b>	<b>14,20</b>	<b>12,50</b>	<b>65,70</b>	<b>436,00</b>
<b>Всего</b>				<b>106,34</b>	<b>14,20</b>	<b>12,50</b>	<b>65,70</b>	<b>436,00</b>

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