

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
16 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	256	ФИЛЕ БЕДРА ЗАПЕЧЕННОЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	100	65,81	20,80	25,80	0,00	315,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,84	8,50	6,80	38,40	249,00
2024	105	ПОМИДОР ПОРЦИОННО	70	15,33	0,70	0,10	2,60	16,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,32	2,70	1,00	18,90	95,00
2024	503	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	17,73	0,20	0,10	20,40	86,00
2022	ТК №11	ГРУША	100	23,50	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>133,53</b>	<b>33,30</b>	<b>34,10</b>	<b>90,60</b>	<b>808,00</b>
<b>Всего</b>				<b>133,53</b>	<b>33,30</b>	<b>34,10</b>	<b>90,60</b>	<b>808,00</b>

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

Согласовано

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

# МЕНЮ

16 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>								
2011	271	КОТЛЕТА МЯСНАЯ С КРАСНЫМ СОУСОМ	90	60,01	7,80	17,10	5,60	208,00
2011	202.1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	6,10	5,60	3,60	35,80	198,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,38	2,70	1,00	18,90	95,00
	549	ХАЧАПУРИ С СЫРОМ	80	20,31	2,50	9,40	0,40	96,00
2022	ТК №7	ЧАИ С САХАРОМ	200	1,53	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>90,33</b>	<b>18,80</b>	<b>31,10</b>	<b>68,00</b>	<b>627,00</b>
<b>Всего</b>				<b>90,33</b>	<b>18,80</b>	<b>31,10</b>	<b>68,00</b>	<b>627,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

16 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>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	24,51	5,90	13,50	11,40	192,00
2011	271	КОТЛЕТА МЯСНАЯ С КРАСНЫМ СОУСОМ	90	57,20	7,30	16,90	5,50	204,00
2011	202.1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	140	4,93	3,90	3,10	25,10	144,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,43	2,70	1,00	18,90	95,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,53	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>90,60</b>	<b>20,00</b>	<b>34,50</b>	<b>68,20</b>	<b>665,00</b>
<b>Всего</b>				<b>90,60</b>	<b>20,00</b>	<b>34,50</b>	<b>68,20</b>	<b>665,00</b>

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

**МЕНЮ**  
16 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	256	ФИЛЕ БЕДРА ЗАПЕЧЕННОЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	105	66,91	21,00	27,70	0,00	333,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	9,62	8,60	7,60	38,80	258,00
2024	105	ПОМИДОР ПОРЦИОННО	70	15,40	0,80	0,10	2,60	16,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	50	10,23	3,20	3,10	21,40	126,00
2024	503	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	17,40	0,20	0,10	20,40	85,00
2022	ТК №11	ГРУША	100	23,50	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>143,06</b>	<b>34,20</b>	<b>38,90</b>	<b>93,50</b>	<b>865,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	26,57	6,10	16,40	12,40	222,00
2011	271	КОТЛЕТА МЯСНАЯ С КРАСНЫМ СОУСОМ	95	63,58	8,70	21,10	9,60	263,00
2011	202.1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	140	4,93	3,90	3,10	25,10	144,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	50	10,23	3,20	3,10	21,40	126,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,62	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>106,93</b>	<b>22,10</b>	<b>43,70</b>	<b>75,80</b>	<b>785,00</b>
<b>Всего</b>				<b>249,99</b>	<b>56,30</b>	<b>82,60</b>	<b>169,30</b>	<b>1 650,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
16 октября 2024 г.

**Аллергия (МОЛОЧКА)**

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	256	ФИЛЕ БЕДРА ЗАПЕЧЕННОЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	110	69,12	21,60	31,50	0,00	369,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	12,29	8,60	10,20	38,90	282,00
2024	105	ПОМИДОР ПОРЦИОННО	67	14,70	0,70	0,10	2,50	15,00
2024	503	КОМПОТ ИЗ ЯГОД	200	17,40	0,20	0,10	20,40	85,00
2022	ТК №11	ГРУША	100	23,50	0,40	0,30	10,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>137,01</b>	<b>31,50</b>	<b>42,20</b>	<b>72,10</b>	<b>798,00</b>
<b>Всего</b>				<b>137,01</b>	<b>31,50</b>	<b>42,20</b>	<b>72,10</b>	<b>798,00</b>

Зав.производства \_\_\_\_\_ Крафт С.А

Согласовано

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

## МЕНЮ

16 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	256	ФИЛЕ БЕДРА ЗАПЕЧЕННОЕ В СОБСТВЕННОМ СОКУ	100	65,80	20,80	25,80	0,00	315,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,29	8,60	6,30	38,80	245,00
2024	105	ПОМИДОР ПОРЦИОННО	72	15,75	0,80	0,10	2,60	17,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	50	14,72	3,30	4,40	22,00	140,00
2024	503	КОМПОТ ИЗ ЯГОД БЕЗ САХАРА	200	15,90	0,20	0,10	1,10	8,00
2022	ТК №11	ГРУША	100	23,50	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>143,96</b>	<b>34,10</b>	<b>37,00</b>	<b>74,80</b>	<b>772,00</b>
<b>Всего</b>				<b>143,96</b>	<b>34,10</b>	<b>37,00</b>	<b>74,80</b>	<b>772,00</b>

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