

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
17 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	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ СКРАСНЫМ СОУСОМ	70/25	45,02	8,40	9,40	7,40	148,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,51	3,70	5,90	38,80	223,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ КУСОМ	70	14,69	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,34	2,70	0,90	18,90	94,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	32,71	1,00	0,20	19,60	83,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,37	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>122,64</b>	<b>16,80</b>	<b>16,90</b>	<b>96,20</b>	<b>605,00</b>
<b>Всего</b>				<b>122,64</b>	<b>16,80</b>	<b>16,90</b>	<b>96,20</b>	<b>605,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
17 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 КРАСНЫМ СОУСОМ	90/30	25,60	0,60	11,80	3,10	121,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,55	3,20	5,60	20,40	145,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,38	2,70	1,00	18,90	95,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
2024	58	СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ	60/50	29,11	8,10	15,40	14,40	228,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,37	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>88,41</b>	<b>15,20</b>	<b>34,20</b>	<b>73,90</b>	<b>666,00</b>
<b>Всего</b>				<b>88,41</b>	<b>15,20</b>	<b>34,20</b>	<b>73,90</b>	<b>666,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

17 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>								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/20	21,44	6,40	4,20	19,30	140,00
2024	270	КОТЛЕТА КУРИНАЯ С КРАСНЫМ СОУСОМ	90/30	25,83	0,60	12,00	3,30	124,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,53	3,20	5,60	20,40	145,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,50	2,70	1,00	18,80	95,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
2022	ТК №11	ГРУША	100	23,50	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>89,20</b>	<b>13,50</b>	<b>23,10</b>	<b>79,40</b>	<b>581,00</b>
<b>Всего</b>				<b>89,20</b>	<b>13,50</b>	<b>23,10</b>	<b>79,40</b>	<b>581,00</b>

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

Согласовано

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

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ СКРАСНЫМ СОУСОМ	70/25	49,85	8,70	15,70	12,30	226,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,28	3,60	5,90	38,00	219,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ КУСКОМ	69	14,59	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	50	10,23	3,20	3,10	21,40	126,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	32,71	1,00	0,20	19,60	83,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,37	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>135,03</b>	<b>17,50</b>	<b>25,40</b>	<b>102,80</b>	<b>711,00</b>
<b>Обед</b>								
2012	77	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБОЙ	250/20	21,84	6,50	5,00	20,60	153,00
2024	270	КОТЛЕТА КУРИНАЯ С КРАСНЫМ СОУСОМ	90/30	40,73	1,90	19,40	14,50	240,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,66	3,20	6,70	20,40	155,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	50	10,23	3,20	3,10	21,40	126,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
2022	ТК №11	ГРУША	100	23,50	0,40	0,30	10,30	47,00
<b>Итого</b>				<b>113,36</b>	<b>15,40</b>	<b>34,50</b>	<b>94,50</b>	<b>751,00</b>
<b>Всего</b>				<b>248,39</b>	<b>32,90</b>	<b>59,90</b>	<b>197,30</b>	<b>1 462,00</b>

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

Согласовано

И.О. Директора  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/В.Ю. Сворцов/**МЕНЮ**

17 октября 2024 г.

**Аллергия (МОЛОЧКА)**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-ти ческая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ С КРАСНЫМ СОУСОМ	90/25	66,62	11,10	39,60	34,90	541,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	155	9,26	4,00	10,30	42,60	279,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ КУСКОМ	69	14,59	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	32,71	1,00	0,20	19,60	83,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,37	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>138,55</b>	<b>17,10</b>	<b>50,60</b>	<b>108,60</b>	<b>960,00</b>
<b>Всего</b>				<b>138,55</b>	<b>17,10</b>	<b>50,60</b>	<b>108,60</b>	<b>960,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

17 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	279	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ СКРАСНЫМ СОУСОМ	75/25	53,92	9,30	21,70	17,80	304,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	11,16	3,70	4,50	39,10	212,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ КУСКОМ	69	14,59	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	50	14,72	3,30	4,40	22,00	140,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	32,71	1,00	0,20	19,60	83,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,37	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>142,47</b>	<b>18,30</b>	<b>31,30</b>	<b>110,00</b>	<b>796,00</b>
<b>Всего</b>				<b>142,47</b>	<b>18,30</b>	<b>31,30</b>	<b>110,00</b>	<b>796,00</b>

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