

Согласовано

Директор  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.М.Зрелова/

# МЕНЮ

21 ноября 2024 г.

## 1-4 класс

Сборник рецептур	№ 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	80,86	14,80	12,10	4,20	185,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,84	8,50	6,30	38,40	244,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	71	17,56	0,80	0,10	2,70	17,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,32	2,70	0,90	18,90	94,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
<b>Итого</b>				<b>142,58</b>	<b>26,80</b>	<b>19,40</b>	<b>64,30</b>	<b>540,00</b>
<b>Всего</b>				<b>142,58</b>	<b>26,80</b>	<b>19,40</b>	<b>64,30</b>	<b>540,00</b>

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

Согласовано

Директор  
 МОУ "Гимназия №1"  
 \_\_\_\_\_ /С.М.Зрелова/

## МЕНЮ

21 ноября 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 КАСНЫМ СОУСОМ	90	47,67	10,60	15,00	4,30	194,00
2011	202.1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	7,33	5,60	4,40	36,00	206,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,34	2,70	0,90	18,90	94,00
2024	58	СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ	65/50	30,97	8,60	16,60	14,40	241,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	10,10	41,00
<b>Итого</b>				<b>89,71</b>	<b>27,70</b>	<b>36,90</b>	<b>83,70</b>	<b>776,00</b>
<b>Всего</b>				<b>89,71</b>	<b>27,70</b>	<b>36,90</b>	<b>83,70</b>	<b>776,00</b>

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

Согласовано

Директор  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.М.Зрелова/

## МЕНЮ

21 ноября 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	271	КОТЛЕТА МЯСНАЯ С КАСНЫМ СОУСОМ	90	36,01	10,70	20,70	5,20	250,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,34	2,70	0,90	18,90	94,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	11,51	2,90	6,00	16,80	133,00
2011	202.1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	7,33	5,60	4,40	35,90	206,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,53	0,20	0,00	7,20	30,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ 15ГР	15	25,80	0,00	0,10	0,80	4,00
<b>Итого</b>				<b>84,52</b>	<b>22,10</b>	<b>32,10</b>	<b>84,80</b>	<b>717,00</b>
<b>Всего</b>				<b>84,52</b>	<b>22,10</b>	<b>32,10</b>	<b>84,80</b>	<b>717,00</b>

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

Согласовано

Директор  
 МОУ "Гимназия №1"  
 \_\_\_\_\_ /С.М.Зрелова/

**МЕНЮ**

21 ноября 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	80,89	14,80	12,10	4,30	185,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	8,75	8,50	6,20	38,40	243,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	71	17,62	0,80	0,10	2,70	17,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,42	2,70	0,90	18,80	94,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
<b>Итого</b>				<b>142,68</b>	<b>26,80</b>	<b>19,30</b>	<b>64,30</b>	<b>539,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	11,51	2,90	6,00	16,70	133,00
2011	271	КОТЛЕТА МЯСНАЯ С КАСНЫМ СОУСОМ	90	36,15	10,70	20,70	5,30	250,00
2011	202.1	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ	150	7,36	5,60	4,40	36,10	207,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,42	2,70	0,90	18,80	94,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,62	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>59,06</b>	<b>22,10</b>	<b>32,00</b>	<b>84,20</b>	<b>714,00</b>
<b>Всего</b>				<b>201,74</b>	<b>48,90</b>	<b>51,30</b>	<b>148,50</b>	<b>1 253,00</b>

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

Согласовано

Директор  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.М.Зрелова/

## МЕНЮ

21 ноября 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	246	ГУЛЯШ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	100	81,10	14,80	12,10	4,20	185,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	150	5,22	8,40	8,00	38,20	258,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	71	17,63	0,80	0,10	2,70	17,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
<b>Итого</b>				<b>136,95</b>	<b>24,00</b>	<b>20,20</b>	<b>45,20</b>	<b>460,00</b>
<b>Всего</b>				<b>136,95</b>	<b>24,00</b>	<b>20,20</b>	<b>45,20</b>	<b>460,00</b>

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

Согласовано

Директор  
МОУ "Гимназия №1"  
\_\_\_\_\_/С.М.Зрелова/

## МЕНЮ

21 ноября 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	81,10	14,80	12,10	4,20	185,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	9,17	8,50	6,60	38,30	246,00
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	71	17,63	0,80	0,10	2,70	17,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	3,06	2,70	1,00	19,30	97,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
<b>Итого</b>				<b>143,96</b>	<b>26,80</b>	<b>19,80</b>	<b>64,60</b>	<b>545,00</b>
<b>Всего</b>				<b>143,96</b>	<b>26,80</b>	<b>19,80</b>	<b>64,60</b>	<b>545,00</b>

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