

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 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>								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2008	210	МАКАРОНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАЛОМ И СЫРОМ	150/15	15,92	9,10	12,20	36,00	291,00
2008	15	КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	40	19,19	4,90	10,80	0,60	119,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,24	2,60	1,00	18,80	94,00
2024	505	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5,40	0,00	0,00	19,40	77,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ	90	95,00	1,30	6,30	71,40	348,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,50	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>163,75</b>	<b>23,30</b>	<b>35,20</b>	<b>156,30</b>	<b>1 037,00</b>
<b>Всего</b>				<b>163,75</b>	<b>23,30</b>	<b>35,20</b>	<b>156,30</b>	<b>1 037,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 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>								
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРЫ	150	34,90	16,80	19,70	25,30	345,00
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	5,96	0,30	0,00	0,70	5,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,53	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	541	ШАНЬГА С КАРТОШКОЙ	80	6,31	4,00	4,10	28,70	167,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,50	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>65,60</b>	<b>24,40</b>	<b>25,20</b>	<b>90,70</b>	<b>689,00</b>
<b>Всего</b>				<b>65,60</b>	<b>24,40</b>	<b>25,20</b>	<b>90,70</b>	<b>689,00</b>

Зав.производства \_\_\_\_\_

Крафт С.А.

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 сентября 2024 г.

**СВО, Многодетные, Малоимущие.**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,16	4,20	7,60	11,40	131,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРЫ	150	34,90	16,80	19,70	25,30	345,00
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	40	5,96	0,30	0,00	0,70	5,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,22	2,60	1,00	18,40	92,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,50	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>73,14</b>	<b>24,50</b>	<b>28,70</b>	<b>72,90</b>	<b>650,00</b>
<b>Всего</b>				<b>73,14</b>	<b>24,50</b>	<b>28,70</b>	<b>72,90</b>	<b>650,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**

27 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>								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,50	5,00	4,50	0,30	61,00
2008	210	МАКАРОНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ	150/15	16,05	9,10	12,20	36,00	291,00
2008	15	КОЛБАСА (ПОРЦИЯМИ)	40	19,24	4,90	10,80	0,60	119,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,25	2,50	1,10	18,20	93,00
2024	505	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,00	0,00	0,00	19,40	77,00
		ШОКОЛАД МОЛОЧНЫЙ	90	95,00	1,30	6,30	71,40	348,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,50	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>164,54</b>	<b>23,20</b>	<b>35,30</b>	<b>155,70</b>	<b>1 036,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	14,15	4,20	7,60	11,40	131,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРЫ	150	34,89	16,80	19,60	25,50	345,00
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	5,96	0,30	0,00	0,70	5,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	1,25	2,50	1,10	18,20	93,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>57,65</b>	<b>24,00</b>	<b>28,30</b>	<b>63,10</b>	<b>604,00</b>
<b>Всего</b>				<b>222,19</b>	<b>47,20</b>	<b>63,60</b>	<b>218,80</b>	<b>1 640,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

27 сентября 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	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ КУРЫ	150	34,89	16,80	19,60	25,50	345,00
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	40	5,96	0,30	0,00	0,70	5,00
2024	505	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6,00	0,00	0,00	19,40	77,00
2022	ТК №2	ЯБЛОКО	100	15,50	0,40	0,40	9,80	47,00
<b>Итого</b>				<b>62,35</b>	<b>17,50</b>	<b>20,00</b>	<b>55,40</b>	<b>474,00</b>
<b>Всего</b>				<b>62,35</b>	<b>17,50</b>	<b>20,00</b>	<b>55,40</b>	<b>474,00</b>

Зав. производства \_\_\_\_\_

Крафт С.А.