

Согласовано

Директор

МОУ "Гимназия №1"

/С.М.Зрелова/

**МЕНЮ**

28 ноября 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>								
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	37,40	5,50	4,90	8,40	100,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,08	3,20	5,40	20,40	143,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО	70	16,91	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,36	2,70	0,90	18,90	94,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
		МАНДАРИН	100	25,50	0,80	0,20	7,30	37,00
<b>Итого</b>				<b>130,25</b>	<b>12,80</b>	<b>11,50</b>	<b>56,80</b>	<b>384,00</b>
<b>Всего</b>				<b>130,25</b>	<b>12,80</b>	<b>11,50</b>	<b>56,80</b>	<b>384,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
 28 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>								
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	39,03	5,60	6,30	9,40	116,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,17	3,20	5,40	20,40	144,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО	70	16,79	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,62	2,70	1,10	18,90	96,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
		МАНДАРИН	100	25,50	0,80	0,20	7,30	37,00
<b>Итого</b>				<b>132,11</b>	<b>12,90</b>	<b>13,10</b>	<b>57,80</b>	<b>403,00</b>
<b>Всего</b>				<b>132,11</b>	<b>12,90</b>	<b>13,10</b>	<b>57,80</b>	<b>403,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

28 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>								
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	38,05	5,60	5,30	8,80	106,00
2024	125	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	9,50	2,90	0,60	23,20	110,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО	70	16,91	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,64	2,70	1,10	19,30	98,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
		МАНДАРИН	100	25,50	0,80	0,20	7,30	37,00
<b>Итого</b>				<b>125,60</b>	<b>12,60</b>	<b>7,30</b>	<b>60,40</b>	<b>361,00</b>
<b>Всего</b>				<b>125,60</b>	<b>12,60</b>	<b>7,30</b>	<b>60,40</b>	<b>361,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

28 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>								
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	100	38,06	5,60	5,40	8,70	106,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	15,13	3,20	5,40	20,40	144,00
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ ПОРЦИОННО	70	16,87	0,60	0,10	1,70	10,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,31	2,70	0,90	18,80	94,00
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	33,00	0,00	0,00	0,10	0,00
		МАНДАРИН	100	25,50	0,80	0,20	7,30	37,00
<b>Итого</b>				<b>130,87</b>	<b>12,90</b>	<b>12,00</b>	<b>57,00</b>	<b>391,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	18,87	5,40	9,10	13,00	157,00
2011	267	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С КРАСНЫМ СОУСОМ	70/30	53,63	7,30	13,00	8,50	180,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,72	3,70	5,60	38,90	221,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,33	2,70	0,90	18,80	94,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,40	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>88,95</b>	<b>19,30</b>	<b>28,60</b>	<b>86,50</b>	<b>682,00</b>
<b>Всего</b>				<b>219,82</b>	<b>32,20</b>	<b>40,60</b>	<b>143,50</b>	<b>1 073,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

28 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	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ	250	18,95	5,40	9,10	12,90	156,00
2011	267	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С КРАСНЫМ СОУСОМ	70/30	53,49	7,30	12,80	8,50	179,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,65	3,70	5,60	38,80	220,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,38	2,70	0,90	18,90	94,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	1,39	0,20	0,00	7,30	30,00
<b>Итого</b>				<b>88,86</b>	<b>19,30</b>	<b>28,40</b>	<b>86,40</b>	<b>679,00</b>
<b>Всего</b>				<b>88,86</b>	<b>19,30</b>	<b>28,40</b>	<b>86,40</b>	<b>679,00</b>

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

Согласовано

Директор  
МОУ "Гимназия №1"

\_\_\_\_\_/С.М.Зрелова/

**МЕНЮ**  
28 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	267	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ С КРАСНЫМ СОУСОМ	70/30	54,15	7,40	13,40	8,60	184,00
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	12,65	3,70	5,60	38,80	220,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,38	2,70	0,90	18,90	94,00
2022	ТК №7	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2,04	0,40	0,00	10,50	43,00
2024	58	СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ	60/50	2,93	2,50	3,20	14,20	95,00
<b>Итого</b>				<b>74,15</b>	<b>16,70</b>	<b>23,10</b>	<b>91,00</b>	<b>636,00</b>
<b>Всего</b>				<b>74,15</b>	<b>16,70</b>	<b>23,10</b>	<b>91,00</b>	<b>636,00</b>

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

Согласовано

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

## МЕНЮ

29 ноября 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	11,52	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	33,75	6,40	17,50	0,30	184,00
2008	210	МАКАРОНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ	150/15/40	44,06	14,70	24,30	36,00	425,00
2004	540	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	100	11,19	6,20	3,30	63,20	299,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ АССОРТИ	200	12,26	0,20	0,10	27,30	112,00
		АПЕЛЬСИН	100	63,80	2,30	0,50	20,40	108,00
<b>Итого</b>				<b>176,58</b>	<b>34,80</b>	<b>50,20</b>	<b>147,50</b>	<b>1 189,00</b>
<b>Всего</b>				<b>176,58</b>	<b>34,80</b>	<b>50,20</b>	<b>147,50</b>	<b>1 189,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
29 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>								
2024	205	ТЕФТЕЛИ С КРАСНЫМ СОУСОМ	70/25	21,33	2,90	6,10	7,30	95,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,84	3,10	5,30	21,20	146,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,35	2,70	0,90	18,90	94,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ЯГОД	200	13,59	0,30	1,10	26,20	118,00
2004	772	БУЛОЧКА С МАКОМ	80	8,38	6,40	5,70	44,40	254,00
<b>Итого</b>				<b>60,49</b>	<b>15,40</b>	<b>19,10</b>	<b>118,00</b>	<b>707,00</b>
<b>Всего</b>				<b>60,49</b>	<b>15,40</b>	<b>19,10</b>	<b>118,00</b>	<b>707,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
29 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	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ	250	16,00	5,60	6,10	20,50	160,00
2024	205	ТЕФТЕЛИ С КРАСНЫМ СОУСОМ	70/25	21,35	2,90	6,10	7,40	96,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,85	3,10	5,30	21,20	146,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,36	2,70	0,90	18,90	95,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ЯГОД	200	13,58	0,30	1,10	26,20	118,00
<b>Итого</b>				<b>68,14</b>	<b>14,60</b>	<b>19,50</b>	<b>94,20</b>	<b>615,00</b>
<b>Всего</b>				<b>68,14</b>	<b>14,60</b>	<b>19,50</b>	<b>94,20</b>	<b>615,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
 29 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>								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,52	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	33,83	6,40	17,60	0,30	185,00
2008	210	МАКАРОНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ	150/15/40	44,01	14,70	24,30	36,10	425,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,27	2,70	0,90	18,80	94,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ АССОРТИ	200	12,26	0,20	0,10	27,30	112,00
		АПЕЛЬСИН	100	63,80	2,30	0,50	20,40	108,00
<b>Итого</b>				<b>167,69</b>	<b>31,30</b>	<b>47,90</b>	<b>103,20</b>	<b>985,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РИСОМ	250	16,02	5,60	6,30	20,40	161,00
2024	205	ТЕФТЕЛИ С КРАСНЫМ СОУСОМ	70/25	21,57	2,90	6,50	7,50	100,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	14,89	3,10	5,40	21,20	146,00
2008	449	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ 40	40	2,27	2,70	0,90	18,80	94,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК И ЯГОД	200	13,59	0,30	1,10	26,20	118,00
<b>Итого</b>				<b>68,34</b>	<b>14,60</b>	<b>20,20</b>	<b>94,10</b>	<b>619,00</b>
<b>Всего</b>				<b>236,03</b>	<b>45,90</b>	<b>68,10</b>	<b>197,30</b>	<b>1 604,00</b>

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

Согласовано

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

**МЕНЮ**  
29 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>								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,53	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	33,69	6,40	17,40	0,30	184,00
2008	210	МАКАРОНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ	150/15/40	45,31	14,70	24,30	36,00	425,00
2004	540	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	100	10,91	6,20	3,30	63,20	299,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ АССОРТИ	200	12,24	0,20	0,10	27,30	112,00
		АПЕЛЬСИН	100	63,81	2,30	0,50	20,40	108,00
<b>Итого</b>				<b>177,49</b>	<b>34,80</b>	<b>50,10</b>	<b>147,50</b>	<b>1 189,00</b>
<b>Всего</b>				<b>177,49</b>	<b>34,80</b>	<b>50,10</b>	<b>147,50</b>	<b>1 189,00</b>

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

Согласовано

Директор

МОУ "Гимназия №1"

\_\_\_\_\_/С.М.Зрелова/

## МЕНЮ

29 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>								
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	11,52	5,00	4,50	0,30	61,00
2011	243	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	34,09	6,40	17,90	0,30	187,00
2008	210	МАКАРОНЫ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ И СЫРОМ	150/15/40	44,04	14,80	24,30	36,40	426,00
2004	540	ВАТРУШКА С ПОВИДЛОМ	100	11,44	6,20	3,30	63,20	299,00
2011	344	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ФРУКТОВ АССОРТИ	200	10,46	0,20	0,10	4,00	19,00
		АПЕЛЬСИН	100	63,80	2,30	0,50	20,40	108,00
<b>Итого</b>				<b>175,35</b>	<b>34,90</b>	<b>50,60</b>	<b>124,60</b>	<b>1 100,00</b>
<b>Всего</b>				<b>175,35</b>	<b>34,90</b>	<b>50,60</b>	<b>124,60</b>	<b>1 100,00</b>

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