

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В.

## МЕНЮ

31 марта 2025 г.

### Обед за родительскую плату 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2018	47	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	100	42,89	1,00	8,20	2,70	71,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГОВЯДИНОЙ	250	65,70	9,90	9,60	20,90	250,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2011	269	КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	78,84	12,70	12,60	12,10	141,00
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	5,10	0,20	1,20	1,60	22,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	54	10,24	3,60	0,90	20,10	121,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,69	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	24,65	0,10	0,10	19,30	84,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>40,40</b>	<b>39,30</b>	<b>143,80</b>	<b>1 079,00</b>
<b>Всего</b>				<b>256,71</b>	<b>40,40</b>	<b>39,30</b>	<b>143,80</b>	<b>1 079,00</b>

Директор школы

*Н.В. Кидерова*

Мед. работник

*Т.С. АРТАМОНОВА*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

31 марта 2025 г.

## ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ 12-18 лет

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	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	47,47	8,00	10,00	28,20	246,00
2011	386	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	24	6,04	2,00	0,20	7,30	58,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С. В1. В2. В6. РР. А. D3. Е. А фолиевая кислота)	200	23,63	2,10	1,80	17,60	96,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				171,14	16,80	17,40	76,20	543,00
Всего				171,14	16,80	17,40	76,20	543,00

Директор школы  Н.В. Федорова

Мед. работник  Т.С. АРТАМОНОВА

Зав. производством  Н.А. Коваль

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСОДЕЙ"  
\_\_\_\_\_/ШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
31 марта 2025 г.

**Завтрак с 5 по 11 класс (дотация)**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,27	5,40	5,20	38,70	237,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (батон особый)	30	17,29	2,10	4,40	7,70	98,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
Итого				43,78	7,80	9,60	56,20	378,00
Всего				43,78	7,80	9,60	56,20	378,00


Директор школы

  
Н. В. Федорова

Мед. работник

  
Т. С. АРТАМУХИНА

Зав. производством

  
О. Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЛШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
31 марта 2025 г.

**Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,05	5,40	5,20	38,70	237,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (батон особый)	30	17,51	2,10	4,40	7,90	100,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
Итого				43,78	7,80	9,60	56,40	380,00
Всего				43,78	7,80	9,60	56,40	380,00

Директор школы



*Н.В. Федорова*

Мед. работник

**Т.С. АРТАМОНОВА**

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЛИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
31 марта 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

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	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	47,47	8,00	10,00	28,20	246,00
2011	386	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	24	6,04	2,00	0,20	7,30	58,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С. В1. В2. В6. РР. А. D3. Е. А фолиевая кислота)	200	23,63	2,10	1,80	17,60	96,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>16,80</b>	<b>17,40</b>	<b>76,20</b>	<b>543,00</b>
<b>Обед</b>								
2016	47	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	100	42,89	1,00	8,20	2,70	71,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГОВЯДИНОЙ	250	65,70	9,90	9,60	20,80	250,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,80	10,80	6,80	53,20	312,00
2011	269	КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	78,84	12,70	12,60	12,10	141,00
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	5,10	0,20	1,20	1,80	22,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	53	10,24	3,60	0,50	20,10	121,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,69	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	24,65	0,10	0,10	19,30	84,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>40,40</b>	<b>39,30</b>	<b>143,80</b>	<b>1 079,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>57,20</b>	<b>56,70</b>	<b>220,00</b>	<b>1 622,00</b>

Директор школы

*Н.В. Федорова*

Мед. работник

*Т.С. АРТАМОНОВА*

Зав. производством

*В.П. Ковале*



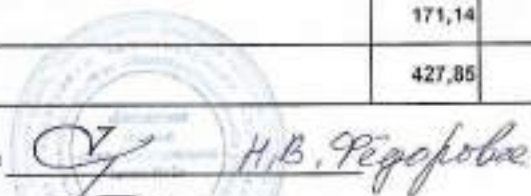
## МЕНЮ

31 марта 2025 г.

**Льготная категория 2 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 2 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2016	47	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ	100	42,69	1,00	8,20	2,70	71,00
2011	102	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГОВЯДИНОЙ	250	65,70	9,90	9,60	20,90	250,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2011	269	КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ РУБЛЕННЫЕ	100	78,84	12,70	12,60	12,10	141,00
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	5,10	0,20	1,20	1,80	22,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	53	10,24	3,60	0,50	20,10	121,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,69	2,10	0,30	10,70	66,00
2008	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	24,65	0,10	0,10	19,30	84,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>40,40</b>	<b>39,30</b>	<b>143,40</b>	<b>1 083,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	418	СЛОЙКА С СЫРОМ 70г.	70	72,41	10,00	16,50	21,10	295,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	341	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	208	92,51	1,90	0,40	16,80	89,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>12,20</b>	<b>16,90</b>	<b>47,70</b>	<b>427,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>52,60</b>	<b>56,20</b>	<b>191,10</b>	<b>1 510,00</b>

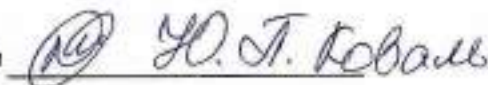
Директор школы

  
Н.В. Федорова

Мед. работник

  
Т.С. АРТУХИНА

Зав. производством

  
Ю.И. Ковалев

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
31 марта 2025 г.

**Завтрак №2 с 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	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	47,47	8,00	10,00	28,20	246,00
2011	386	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	28	5,02	1,80	0,30	9,80	59,00
2008	437	КОМПОТ БРУСНИЧНЫЙ	200	24,65	0,10	0,10	19,30	84,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	60,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>14,70</b>	<b>15,80</b>	<b>83,60</b>	<b>545,00</b>
<b>Всего</b>				<b>171,14</b>	<b>14,70</b>	<b>15,80</b>	<b>83,60</b>	<b>545,00</b>

Директор школы

*Н.В. Редорьева*

Мед. работник

*Т.С. АРТАМОНОВА*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ЛШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
31 марта 2025 г.

**Завтрак с 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	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	150	47,47	8,00	10,00	28,20	246,00
2011	398	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
	ПП	БАТОН ОСОБЫЙ	24	6,04	2,00	0,20	7,30	58,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С. В1. В2. В6. РР. А. D3. Е. А фолиевая кислота)	200	23,63	2,10	1,80	17,60	96,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>16,80</b>	<b>17,40</b>	<b>76,20</b>	<b>543,00</b>
<b>Всего</b>				<b>171,14</b>	<b>16,80</b>	<b>17,40</b>	<b>76,20</b>	<b>543,00</b>


Директор школы

 Н.В. Федорова

Мед. работник

 Т.С. АРТАМОНОВА

Зав. производством

 Ю. И. Коваль





ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШИКУЛА А.В.

## МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

Льготная категория 2 смена 7-11 лет  
Льготная категория 2 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕНЫМИ	100	21,69	1,30	6,10	6,90	88,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,80	145,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,35	4,10	0,60	22,60	136,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	15,06	0,20	0,00	23,70	101,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	410.1	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ	100	28,90	6,50	9,80	36,10	263,00
2011	386	АГУША ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ	180	70,00	9,80	9,40	32,10	251,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
2023	пп	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>17,60</b>	<b>19,40</b>	<b>86,70</b>	<b>610,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>50,50</b>	<b>53,90</b>	<b>201,90</b>	<b>1 487,00</b>

Директор школы

*С.М. Мазаринко*

Мед. работник

*С.М. Вязин*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

с/директор

«Вкуснодей»

ЛИКОВА А.В./

# МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

## Затрак с 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	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	26,21	4,40	5,40	39,80	250,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП С СОУСОМ	100	70,50	13,00	8,30	6,90	117,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,37	1,90	0,30	9,90	61,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,30</b>	<b>23,10</b>	<b>90,00</b>	<b>672,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,30</b>	<b>23,10</b>	<b>90,00</b>	<b>672,00</b>

Директор школы

*О.М. Лазаренко*

Мед. работник

*Е.М. Воронин*

Зав. производством

*Ю.Т. Ковал*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЛИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

## Завтрак №2 с 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	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	37,36	3,20	5,20	21,40	146,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП С СОУСОМ	100	70,50	13,00	8,30	6,90	117,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	15,08	0,20	0,00	23,70	101,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	125	37,68	0,50	0,50	12,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>20,90</b>	<b>14,60</b>	<b>85,90</b>	<b>555,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>20,90</b>	<b>14,60</b>	<b>85,90</b>	<b>555,00</b>

Директор школы

*О.М. Лазоркина*

Мед. работник

*С.М. Федина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШКУЛА А.В./



**МЕНЮ**  
1 апреля 2025 г.

**Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)**

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	174	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА	200	34,80	5,80	5,10	36,60	234,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
2011	378	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>8,00</b>	<b>5,40</b>	<b>57,60</b>	<b>343,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>8,00</b>	<b>5,40</b>	<b>57,60</b>	<b>343,00</b>



Директор школы

*О.М. Назаренко*

Мед. работник

*Е.М. Вадина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСОДЕЙ"

ЛШИКУЛА А.В./



## МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

### Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	170	34,80	4,10	4,80	33,50	211,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	6,70	2,00	0,30	10,90	66,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>6,30</b>	<b>4,90</b>	<b>54,00</b>	<b>318,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>6,30</b>	<b>4,90</b>	<b>54,00</b>	<b>318,00</b>

Директор школы

*С.М. Назаренко*

Мед. работник

*С.М. Назаренко*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО «ВКУСНОДЕЙ»

ШИКУЛА А.В.

**МЕНЮ**


1 апреля 2025 г.

**Обеды за родительскую плату****7-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ	100	21,69	1,30	6,10	6,90	88,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,36	4,10	0,60	22,60	136,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	15,08	0,20	0,00	23,70	101,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>

Директор школы  Д.М. Лазаренко

Мед. работник  С.М. Варин

Зав. производством  Н.И. Коваль



# МЕНЮ

1 апреля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет  
 Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.2	КАША РАССЫПЧАТАЯ РИСОВАЯ	180	26,21	4,40	5,40	39,80	250,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП С СОУСОМ	100	70,50	13,00	8,30	6,90	117,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,37	1,90	0,30	9,90	61,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,30</b>	<b>23,10</b>	<b>90,00</b>	<b>672,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	55	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ОГУРЦАМИ СОЛЕННЫМИ	100	21,69	1,30	6,10	6,90	88,00
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,35	4,10	0,60	22,60	136,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ	200	15,08	0,20	0,00	23,70	101,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,90</b>	<b>34,50</b>	<b>113,20</b>	<b>877,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>55,20</b>	<b>57,60</b>	<b>203,20</b>	<b>1 549,00</b>



Зав. производством

*О.М. Назаренко*  
*С.М. Вязинин*  
*Ю.Т. Ковал*





Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

**Льготная категория 2 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 2 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2016	112	САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	30,52	1,50	8,20	8,10	113,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	29,21	8,60	4,90	44,50	275,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,71	12,60	13,50	3,20	202,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,39	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>256,00</b>	<b>36,20</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	100/20	89,43	14,80	6,40	23,30	220,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	155	46,35	0,60	0,60	15,10	73,00
2011	389	СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	30,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>15,70</b>	<b>7,00</b>	<b>71,20</b>	<b>428,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>51,90</b>	<b>41,80</b>	<b>194,60</b>	<b>1 454,00</b>

Директор школы О.М. Лозурешко

Мед. работник С.М. Вазиня

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЦИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

### Затрак с 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	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	26,79	6,10	7,00	25,30	192,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>

Директор школы

*О.И. Лазаренко*

Мед. работник

*С.М. Вадина*

Зав. производством

*Ю.П. Ковало*



## МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

### Завтрак №2 с 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>								
2021	54-227-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	269	БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	86,98	15,70	17,20	9,60	262,00
2022	54-3 соус	СОУС КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	30	4,35	0,10	0,80	1,20	14,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ*	30	5,70	2,10	0,30	10,60	68,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>27,60</b>	<b>23,40</b>	<b>99,80</b>	<b>795,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>27,60</b>	<b>23,40</b>	<b>99,80</b>	<b>795,00</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

*О. В. Лазаренко*

Мед. работник \_\_\_\_\_

*С. М. Вязкина*

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Ю. Т. Коваль*



**МЕНЮ**  
2 апреля 2025 г.

**Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	200	35,39	8,10	9,10	35,80	262,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,11	1,80	0,30	10,20	61,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>10,10</b>	<b>9,40</b>	<b>55,60</b>	<b>364,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>10,10</b>	<b>9,40</b>	<b>55,60</b>	<b>364,00</b>

Директор школы

*В.М. Лозаринко*

Мед. работник

*С.М. Варшва*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./






# МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

## Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	152	СУП С КАРТОФЕЛЕМ И ВЕРМИШЕЛЬЮ (на кур. бульоне)	250	22,71	2,70	2,90	19,10	114,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,69	2,00	0,30	11,40	68,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ*	30	5,70	2,00	0,30	10,10	62,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	428	БУЛОЧКА ШКОЛЬНАЯ	60	6,40	4,40	1,90	35,90	183,00
Итого				44,00	11,30	5,40	86,10	468,00
Всего				44,00	11,30	5,40	86,10	468,00

Директор школы  О.М. Лазаренко  
 Мед. работник  С.М. Мазур  
 Зав. производством  Н.Е. Ковал



**МЕНЮ**  
2 апреля 2025 г.

**ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ**  
12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	26,79	8,10	7,00	25,30	192,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>



Директор школы *О.М. Лозаренко*

Мед. работник *В.М. Кудряшова*

Зав. производством *Ю.Т. Ковале*

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./



## МЕНЮ

2 апреля 2025 г.

Обеды за родительскую плату

7-18 лет

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>								
2016	112	САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	30,52	1,50	8,20	8,10	113,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,80	142,00
2021	54-22г- 2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	29,21	8,60	4,90	44,50	275,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,71	12,60	13,50	3,20	202,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,39	4,10	0,60	22,70	137,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>36,20</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>36,20</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>

Директор школы

*О.М. Захаренко*

Мед работник

*В.М. Прошина*

Зав. производством

*Ю.П. Ковале*

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./**МЕНЮ**  
2 апреля 2025 г.Льготная категория 1 смена 7-11 лет  
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ГЕРКУЛЕСОВАЯ	150	28,79	6,10	7,00	25,30	192,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	40	27,70	2,20	8,60	11,80	145,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,70</b>	<b>20,90</b>	<b>73,20</b>	<b>588,00</b>
<b>Обед</b>								
2016	112	САЛАТ-КОКТЕЙЛЬ ИЗ ОВОЩЕЙ	100	30,52	1,50	8,20	8,10	113,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2021	54-22r-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	180	29,21	8,60	4,90	44,50	275,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,70	16,00	13,50	3,20	202,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>39,60</b>	<b>34,80</b>	<b>123,40</b>	<b>1 026,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>59,30</b>	<b>55,70</b>	<b>196,60</b>	<b>1 614,00</b>

Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

О.М. Сазаренко

С.М. Варшавский

Ю.Т. Ковалев



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО «ВКУСНОДЕЙ»

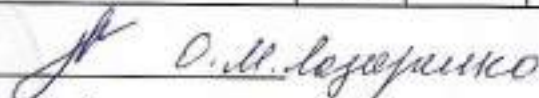
ШКУЛА А.В.

**МЕНЮ**

3 апреля 2025 г.

Льготная категория 2 смена 7-11 лет  
Льготная категория 2 смена 12-18 лет

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	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25,87	1,50	5,10	6,50	88,00
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250	65,65	7,70	7,30	14,20	195,00
2015	392	ПЕЛЬМЕНИ СКАЗКА ОТВАРНЫЕ	200	89,39	21,30	19,10	60,50	450,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,39	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
	ПП	КЕКС ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	30,00	1,00	5,20	7,30	125,00
2011	389	СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	30,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>37,60</b>	<b>37,60</b>	<b>146,70</b>	<b>1 152,00</b>
<b>Полдник</b>								
1996	701	СОСИСКА ЗАПЕЧЕННАЯ В ТЕСТЕ	100	48,36	9,50	10,70	28,60	289,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	29,80	0,10	0,10	19,40	84,00
2011	341	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	208	93,84	1,90	0,40	16,90	90,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>11,50</b>	<b>11,20</b>	<b>64,90</b>	<b>463,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>49,10</b>	<b>48,80</b>	<b>211,60</b>	<b>1 615,00</b>

Директор школы  О.М. Лазаренко

Мед. работник  С.М. Вознюк

Зав. производством  Ю.И. Коваль

Утверждаю



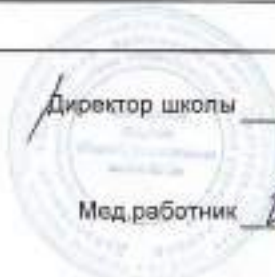
ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
АШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

## Затрак с 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	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2012	296	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	100	50,51	6,80	12,20	7,00	144,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ НА МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,24	3,30	2,40	20,60	120,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	37,15	0,50	0,50	12,10	58,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>25,90</b>	<b>22,50</b>	<b>127,80</b>	<b>825,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>25,90</b>	<b>22,50</b>	<b>127,80</b>	<b>825,00</b>



Директор школы

*О.И. Лазаренко*

Мед. работник

*В.М. Воронин*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

3 апреля 2025 г.

## Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	35,41	10,60	12,90	78,10	476,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,09	1,80	0,30	10,20	61,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>12,60</b>	<b>13,20</b>	<b>97,90</b>	<b>580,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>12,60</b>	<b>13,20</b>	<b>97,90</b>	<b>580,00</b>

Директор школы: О.М. Назаренко

Мед. работник: С.М. Вязов

Зав. производством: Ю.П. Коваль



**МЕНЮ**  
3 апреля 2025 г.

**Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	35,41	10,60	12,90	78,10	478,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,09	1,80	0,30	10,20	61,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
Итого				44,00	12,60	13,20	97,90	580,00
Всего				44,00	12,60	13,20	97,90	580,00

Директор школы \_\_\_\_\_ *О.М. Назаренко*

Мед. работник \_\_\_\_\_ *Е.М. Вязкина*

Зав. производством \_\_\_\_\_ *Ю.Т. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЛШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
3 апреля 2025 г.

**ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ**

12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

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	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ С СОУСОМ КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	100	50,51	6,80	12,20	7,00	144,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ НА МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,24	3,30	2,40	20,60	120,00
2023	пп	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	37,15	0,50	0,50	12,10	58,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>25,90</b>	<b>22,50</b>	<b>127,80</b>	<b>825,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>25,90</b>	<b>22,50</b>	<b>127,80</b>	<b>825,00</b>

Директор школы О.М. Лазаренко

Мед. работник Е.М. Мазина

Зав. производством Ю.Т. Ковачко



**МЕНЮ**  
3 апреля 2025 г.

**Обеды за родительскую плату**  
**7-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	25,87	1,50	5,10	8,50	88,00
2011	84	БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	250	65,65	7,70	7,30	14,20	195,00
2015	392	ПЕЛЬМЕНИ СКАЗКА ОТВАРНЫЕ	200	89,39	18,70	19,10	60,50	450,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,39	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
	ПП	КЕКС ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	30	30,00	1,00	5,20	7,30	125,00
2011	389	СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	30,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>35,00</b>	<b>37,60</b>	<b>146,70</b>	<b>1 152,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>35,00</b>	<b>37,60</b>	<b>146,70</b>	<b>1 152,00</b>

Директор школы   
 Мед. работник   
 Зав. производством 







## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

**Льготная категория 2 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 2 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	58	САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ ДАЙКОН С ОВОЩАМИ	100	49,23	1,20	5,00	4,50	68,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250	50,31	4,90	4,00	16,20	143,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	86,98	15,70	7,20	9,60	262,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	11,11	4,00	0,60	22,20	134,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9,70	0,70	0,30	18,60	94,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,30</b>	<b>23,70</b>	<b>107,30</b>	<b>942,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	418	СЛОЙКА С ВИШНЕЙ 70г.	70	44,20	3,20	9,40	30,10	223,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3. B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	389	СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	30,00	0,00	0,00	23,00	92,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	106	62,80	0,80	0,20	7,90	40,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>6,50</b>	<b>12,10</b>	<b>72,50</b>	<b>434,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>38,80</b>	<b>35,80</b>	<b>179,80</b>	<b>1 376,00</b>

Директор школы *О.М. Лазаренко*

Мед. работник *С.М. Захарин*

Зав. производством *Ю.П. Коваль*



## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

### Затрак с 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	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	19,73	7,10	4,70	40,20	238,00
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40,80	5,60	12,20	0,20	133,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,13	1,80	0,30	10,20	62,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	5,12	1,80	0,30	9,40	58,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% н 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,90</b>	<b>20,20</b>	<b>88,80</b>	<b>651,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>19,90</b>	<b>20,20</b>	<b>88,80</b>	<b>651,00</b>

Директор школы О.М. Газаринко

Мед. работник С.М. Варшавский

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

## Завтрак №2 с 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	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	19,73	7,10	4,70	40,20	238,00
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40,80	5,60	12,20	0,20	133,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	24	4,55	1,70	0,24	8,70	53,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				172,00	20,00	20,14	89,30	652,00
Всего				172,00	20,00	20,14	89,30	652,00

Директор школы О.М. Лазаренко  
 Мед. работник С.М. Вязкина  
 Зав. производством Ю.Т. Коваль



Утверждаю  
ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

### Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	23,68	8,50	5,70	48,30	285,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшен)	35	16,82	2,20	4,40	12,00	109,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>10,90</b>	<b>10,10</b>	<b>69,90</b>	<b>435,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>10,90</b>	<b>10,10</b>	<b>69,90</b>	<b>435,00</b>

Директор школы   
Мед. работник   
Зав. производством 

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./



## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

### Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	23,68	8,50	5,70	48,30	285,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшен)	35	16,82	2,20	4,40	12,00	109,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
Итого				44,00	10,90	10,10	69,90	435,00
Всего				44,00	10,90	10,10	69,90	435,00

Директор школы

*О.М. Лазаренко*

Мед. работник

*Е.М. Резниченко*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В.

**МЕНЮ**  
4 апреля 2025 г.

**ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ**

12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

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	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	19,73	7,10	4,70	40,20	238,00
2005	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40,80	5,60	12,20	0,20	133,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,13	1,80	0,30	10,20	62,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	5,12	1,80	0,30	9,40	58,00
2011	366	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3. B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,60	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,90</b>	<b>20,20</b>	<b>88,80</b>	<b>651,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>19,90</b>	<b>20,20</b>	<b>88,80</b>	<b>651,00</b>



Директор школы О.М. Назаркина

Мед. работник С.М. Вязкина

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

4 апреля 2025 г.

### Обеды за родительскую плату 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	58	САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ ДАЙКОН С ОВОЩАМИ	100	49,23	1,20	5,00	4,50	68,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	50,31	4,90	4,00	16,20	143,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	86,98	15,70	17,20	9,60	262,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	59	11,11	4,00	0,60	22,10	133,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9,70	0,70	0,30	18,60	94,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,30</b>	<b>33,70</b>	<b>107,20</b>	<b>941,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>32,30</b>	<b>33,70</b>	<b>107,20</b>	<b>941,00</b>

Директор школы  О.М. Лазарский  
 Мед. работник  С.М. Вознюк  
 Зав. производством  Н.Т. Коваль

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./**МЕНЮ**

4 апреля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

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	203	СПАГЕТТИ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	150	19,73	7,10	4,70	40,20	238,00
2008	254	СОСИСКИ ОТВАРНЫЕ	50	40,80	5,80	12,20	0,20	133,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,12	1,80	0,30	10,20	61,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	5,13	1,80	0,30	9,50	58,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>19,90</b>	<b>20,20</b>	<b>88,90</b>	<b>650,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	58	САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ ДАЙКОН С ОВОЩАМИ	100	49,23	1,20	5,00	4,50	68,00
2008	97	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	50,31	4,90	4,00	16,20	143,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	86,98	15,70	17,20	9,60	262,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	58	11,11	4,00	0,60	22,10	133,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	388	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	9,70	0,70	0,30	16,60	84,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,30</b>	<b>33,70</b>	<b>107,20</b>	<b>941,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>52,20</b>	<b>53,90</b>	<b>196,10</b>	<b>1 591,00</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

А.В. Шадринко

С.М. Бариня

Ю.П. Коваль





## МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

**Льготная категория 2 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 2 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	54,97	1,00	8,10	2,70	89,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	127,81	13,00	14,60	42,50	415,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10,65	0,80	0,10	21,80	95,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>28,30</b>	<b>31,00</b>	<b>111,80</b>	<b>943,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	100/20	89,43	14,80	6,40	23,30	220,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	389	СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	30,00	0,00	0,00	23,00	92,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	155	48,35	0,60	0,60	15,10	73,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>15,70</b>	<b>7,00</b>	<b>71,20</b>	<b>428,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>44,00</b>	<b>38,00</b>	<b>183,00</b>	<b>1 371,00</b>

Директор школы С.М. Назаренко

Мед. работник С.М. Назаренко

Зав. производством Ю.Т. Ковалев



**МЕНЮ**  
7 апреля 2025 г.

**Затрак с 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	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ	150	29,04	6,30	7,10	32,90	222,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	35	16,70	2,10	4,40	11,70	108,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ НА МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,25	3,30	2,40	20,60	120,00
2011	336	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>



Директор школы О.М. Газарико

Мед. работник С.М. Воронин

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЩИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

## Завтрак №2 с 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	70	ОГУРЦЫ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ В НАРЕЗКЕ	50	23,22	0,30	0,00	0,70	6,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	127,68	13,00	14,60	42,50	415,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ*	25	4,75	1,70	0,26	8,70	53,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10,65	0,80	0,10	21,80	95,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>17,80</b>	<b>15,26</b>	<b>85,10</b>	<b>637,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>17,80</b>	<b>15,26</b>	<b>85,10</b>	<b>637,00</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

*В.М. Назаркина*

Мед. работник \_\_\_\_\_

*С.М. Вайкина*

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Ю. П. Ковалева*



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

## Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ	200	36,03	8,40	8,40	44,30	286,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	4,47	1,60	0,20	8,90	54,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>10,20</b>	<b>8,60</b>	<b>62,80</b>	<b>383,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>10,20</b>	<b>8,60</b>	<b>62,80</b>	<b>383,00</b>

Директор школы

*С. В. Назаркина*

Мед. работник

*С. В. Назаркина*

Зав. производством

*Ю. П. Ковалев*



**МЕНЮ**  
 7 апреля 2025 г.

**Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	152	СУП С КАРТОФЕЛЕМ И ВЕРМИШЕЛЬЮ (на кур.бульоне)	250	22,93	2,70	2,90	19,10	114,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	38	7,13	2,60	0,40	14,20	85,00
2011	378	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	425	БУЛОЧКА ДОРОЖНАЯ	60	10,44	3,60	8,60	33,20	228,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>9,10</b>	<b>11,90</b>	<b>76,10</b>	<b>468,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>9,10</b>	<b>11,90</b>	<b>76,10</b>	<b>468,00</b>

  
 Директор школы \_\_\_\_\_ *О.М. Мозоркина*  
 Мед. работник \_\_\_\_\_ *Е.М. Вязкина*  
 Зав. производством \_\_\_\_\_ *Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
АШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

### ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ

12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ПШЕННАЯ	150	29,04	6,30	7,10	32,90	222,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	36	16,70	2,10	4,40	11,70	108,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК ЗЛАКОВЫЙ НА МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,25	3,30	2,40	20,60	120,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	35,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>

Директор школы *О.М. Сазоренко*  
 Мед. работник *С.М. Вадимов*  
 Зав. производством *Ю.П. Коваль*



Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШКОЛА А.В./

# МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

## Обеды за родительскую плату

7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	54,97	1,00	8,10	2,70	89,00
2016	152	СУП КУРИНЫЙ	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	127,68	18,70	16,70	33,80	378,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,53	4,10	0,60	23,00	138,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10,65	0,80	0,10	21,80	95,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,00</b>	<b>33,10</b>	<b>103,40</b>	<b>907,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>34,00</b>	<b>33,10</b>	<b>103,40</b>	<b>907,00</b>

Директор школы

*С.М. Лозаренко*

Мед. работник

*С.М. Варшавский*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



## МЕНЮ

7 апреля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	173	КАША вязкая молочная пшeнная	150	29,04	6,30	7,10	32,90	222,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб пшеничный)	35	16,70	2,10	4,40	11,70	108,00
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ 70/20	70/20	64,01	10,40	5,10	19,00	172,00
2016	418	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК злаковый на МОЛОКЕ (выводит лишний холестерин, нормализует обменные процессы, укрепляет иммунитет)	200	26,25	3,30	2,40	20,60	120,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,60</b>	<b>19,50</b>	<b>96,00</b>	<b>678,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	17	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ОГУРЦАМИ И СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	100	54,97	1,00	8,10	2,70	89,00
2016	152	СУП куриный	250	47,47	7,40	7,30	11,60	142,00
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	127,68	18,70	16,70	33,80	378,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,53	4,10	0,60	23,00	138,00
	ПП	ХЛЕБ ржаной	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ	200	10,65	0,80	0,10	21,80	95,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,00</b>	<b>33,10</b>	<b>103,40</b>	<b>907,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>56,60</b>	<b>52,60</b>	<b>199,40</b>	<b>1 585,00</b>



*О.М. Козаренко*

*С.М. Вадимов*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*





# МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

Льготная категория 2 смена 7-11 лет  
Льготная категория 2 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ	100	48,41	1,10	6,20	3,60	77,00
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	52,20	6,10	7,00	16,20	178,00
2022	54-9г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	33,77	2,80	9,70	17,70	175,00
2011	269	БИТОЧКИ ДОМАШНИЕ	100	86,28	12,60	8,40	9,40	291,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	5,94	2,10	0,30	10,90	67,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>28,80</b>	<b>32,20</b>	<b>103,30</b>	<b>1 017,00</b>
<b>Полдник</b>								
2020	11	БУЛОЧКА УЛИТКА 80г.	80	34,50	8,00	13,00	31,40	279,00
2011	378	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	398	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
2011	341	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	200	90,00	1,80	0,40	16,20	86,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>13,90</b>	<b>18,60</b>	<b>72,80</b>	<b>511,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>42,70</b>	<b>50,80</b>	<b>176,10</b>	<b>1 528,00</b>

Директор школы О.М. Назаренко

Мед. работник С.М. Вадина

Зав. производством Ю.П. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

## Затрак с 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	171.3	ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	150	28,66	4,30	9,20	28,10	213,00
2011	269	НАГГЕТСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	86,43	17,80	10,70	8,40	162,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,69	2,00	0,30	11,30	68,00
2011	366	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	46,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>26,70</b>	<b>22,70</b>	<b>69,10</b>	<b>565,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>26,70</b>	<b>22,70</b>	<b>69,10</b>	<b>565,00</b>

Директор школы О.М. Лазаренко

Мед. работник С.М. Дроздова

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ЛШКУЛА А.В./

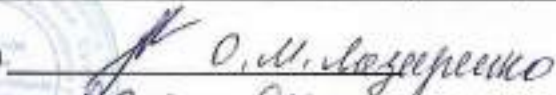
# МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

## Завтрак №2 с 1 - 4 класс



Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.3	ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	150	28,65	4,30	9,20	28,10	213,00
2011	269	НАГГЕТСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	86,43	17,60	10,70	8,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	44	8,42	2,66	0,40	14,90	89,63
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
Итого				172,00	27,26	22,80	72,50	584,63
Всего				172,00	27,26	22,80	72,50	584,63

Директор школы 

Мед. работник 

Зав. производством 

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШКОЛА А.В./



# МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

## Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.3	ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	180	34,38	5,10	11,10	33,70	256,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	6,14	2,20	0,30	12,20	74,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>7,50</b>	<b>11,40</b>	<b>55,50</b>	<b>371,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>7,50</b>	<b>11,40</b>	<b>55,50</b>	<b>371,00</b>



Директор школы

*О.М. Лазаренко*

Мед. работник

*Е.М. Прокина*

Зав. производством

*Ю.П. Ковале*

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./



## МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

### Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.3	ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	180	34,38	5,10	11,10	33,70	258,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	32	6,14	2,10	0,30	11,80	71,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>7,40</b>	<b>11,40</b>	<b>55,10</b>	<b>368,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>7,40</b>	<b>11,40</b>	<b>55,10</b>	<b>368,00</b>



Директор школы

*О.М. Сазаринко*

Мед. работник

*С.М. Вязицкий*

Зав. производством

*Ю.П. Ковалев*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В.

**МЕНЮ**  
8 апреля 2025 г.

**ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ**

12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.3	ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	150	28,68	4,30	9,20	28,10	213,00
2011	269	НАГЕТСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	86,43	17,60	10,70	8,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,69	2,00	0,30	11,30	68,00
2011	388	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
Итого				172,00	26,70	22,70	69,10	565,00
Всего				172,00	26,70	22,70	69,10	565,00

Директор школы

*О.М. Назаренко*

Мед. работник

*С.М. Фролова*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



Утверждаю  
ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

## Обеды за родительскую плату 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	48,41	1,10	6,20	3,60	77,00
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	52,20	6,10	7,00	16,20	178,00
2022	54-9г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	33,77	2,80	9,70	17,70	175,00
2011	289	БИТОЧКИ ДОМАШНИЕ	100	86,28	12,60	8,40	9,40	291,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	5,94	2,10	0,30	10,90	68,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>28,80</b>	<b>32,20</b>	<b>103,30</b>	<b>1 018,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>28,80</b>	<b>32,20</b>	<b>103,30</b>	<b>1 018,00</b>

Директор школы О.М. Назаренко  
Мед. работник С.М. Баранов  
Зав. производством Ю.Т. Ковале

Утверждаю



# МЕНЮ

8 апреля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет  
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	171.3	ПЕРЛОТТО С ОВОЩАМИ	150	28,65	4,30	9,20	28,10	213,00
2011	269	НАГГЕТСЫ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	80	86,43	17,60	10,70	8,40	162,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% н 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>26,70</b>	<b>22,70</b>	<b>69,20</b>	<b>565,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	100	48,41	1,10	6,20	3,60	77,00
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С КУРИЦЕЙ	250	52,20	6,10	7,00	16,20	178,00
2022	54-9*	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	33,77	2,80	9,70	17,70	175,00
2011	269	БИТОЧКИ ДОМАШНИЕ	100	86,28	12,60	8,40	9,40	291,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	5,94	2,10	0,30	10,90	68,00
25/11/21	19	КИСЕЛЬ С ВИТАМИНАМИ "ВИТОШКА" (для детей дошкольного и школьного возраста)	200	20,00	0,00	0,00	22,80	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>28,80</b>	<b>32,20</b>	<b>103,30</b>	<b>1 018,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>55,50</b>	<b>54,90</b>	<b>172,50</b>	<b>1 583,00</b>



Директор школы

Мед. работник

Зав. производством

*[Handwritten signatures]*  
 Д.М. Седаренко  
 М.В. Варшавский  
 Ю.Т. Коваль





## МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

**Льготная категория 2 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 2 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	35,74	0,80	6,10	6,40	87,00
2011	62	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ	250	63,51	6,00	7,10	10,50	171,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,43	5,40	5,20	39,10	240,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	71,41	14,30	15,30	15,30	240,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,42	4,10	0,60	22,80	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ	200	27,79	0,20	0,10	21,10	92,00
	ПП	"ЛАТИС" С НАЧИНКОЙ	40	22,00	1,90	6,30	23,80	161,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,70</b>	<b>41,00</b>	<b>149,50</b>	<b>1 173,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	413	ПИЦЦА ШКОЛЬНАЯ, 2 ВАРИАНТ	100	52,00	9,60	11,70	30,10	284,00
2011	386	АГУША ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ	180	70,00	9,80	9,40	32,10	251,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>20,20</b>	<b>21,30</b>	<b>69,70</b>	<b>573,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>54,90</b>	<b>62,30</b>	<b>219,20</b>	<b>1 746,00</b>

Директор школы *О.М. Лазоренко*

Мед. работник *С.М. Варшавский*

Зав. производством *Ю.Т. Коваль*



**МЕНЮ**  
9 апреля 2025 г.

**Затрак с 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>								
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	271	ЧЕВАБЧИЧИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80	75,16	8,10	11,10	2,50	170,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,34	1,90	0,30	9,80	61,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. ВВ. РР.А. Д3. Е. А фолиевая кислота)	200	23,63	2,10	1,80	17,80	96,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>21,80</b>	<b>18,80</b>	<b>84,30</b>	<b>686,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>21,80</b>	<b>18,80</b>	<b>84,30</b>	<b>686,00</b>

Директор школы О.М. Газаренко

Мед. работник С.М. Вайсман

Зав. производством Ю.П. Коваль



**МЕНЮ**  
9 апреля 2025 г.

**Завтрак №2 с 1 - 4 класс**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,43	5,40	5,20	39,10	240,00
2011	271	ЧЕВАБЧИЧИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80	75,16	8,10	11,10	2,50	170,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ	200	27,79	0,20	0,10	21,10	92,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	124	37,22	0,50	0,50	11,80	57,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>18,20</b>	<b>17,50</b>	<b>96,40</b>	<b>692,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>18,30</b>	<b>17,50</b>	<b>92,70</b>	<b>676,00</b>

Директор школы \_\_\_\_\_ *О.М. Газаретов*  
 Мед. работник \_\_\_\_\_ *Е.М. Вязкина*  
 Зав. производством \_\_\_\_\_ *Ю.Т. Коваль*

Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШКУЛА А.В./



## МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

### Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	175	КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНА	200	35,71	5,90	7,10	31,90	222,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	4,79	1,70	0,20	9,50	57,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>7,80</b>	<b>7,30</b>	<b>51,00</b>	<b>320,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>7,80</b>	<b>7,30</b>	<b>51,00</b>	<b>320,00</b>

Директор школы \_\_\_\_\_

*О.М. Давыдова*

Мед. работник \_\_\_\_\_

*Е.М. Вязкина*

Зав. производством \_\_\_\_\_

*Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЛШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

### Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

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	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,27	5,40	5,20	38,70	237,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (батон особый)	30	17,51	2,10	4,40	7,90	100,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
Итого				44,00	7,80	9,60	56,40	380,00
Всего				44,00	7,80	9,60	56,40	380,00

Директор школы

*О.М. Назаренко*

Мед. работник

*Е.М. Вадимов*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

### ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ

**12-18 лет 1 смена** (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2021	54-22-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	271	ЧЕВАБЧИЧИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80	75,16	8,10	11,10	2,50	170,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,34	1,90	0,30	9,80	61,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. Д3. Е. А фолиевая кислота)	200	23,63	2,10	1,80	17,60	95,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	58,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>21,80</b>	<b>18,80</b>	<b>84,30</b>	<b>686,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>21,80</b>	<b>18,80</b>	<b>84,30</b>	<b>686,00</b>

Директор школы



*С.М. Назаркина*

Мед. работник

*С.М. Вязкина*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*



Утверждаю  
 ДИРЕКТОР  
 ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
 ШИКУЛА А.В.

## МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

### Обеды за родительскую плату 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	35,74	0,80	6,10	6,40	67,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ	250	63,51	6,00	7,10	10,50	171,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,43	5,40	5,20	39,10	240,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	71,31	14,30	15,30	15,30	240,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,52	4,10	0,60	22,90	138,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ	200	27,79	0,20	0,10	21,10	92,00
	ПП	"ДАТИС" С НАЧИНКОЙ	40	22,00	1,90	6,30	23,80	161,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,70</b>	<b>41,00</b>	<b>149,60</b>	<b>1 174,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>34,70</b>	<b>41,00</b>	<b>149,60</b>	<b>1 174,00</b>

Директор школы  О.М. Лазорин  
 Мед. работник  С.М. Варунин  
 Зав. производством  Н.И. Коваль



## МЕНЮ

9 апреля 2025 г.

**Льготная категория 1 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 1 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	271	ЧЕВАБЧИЧИ МЯСНЫЕ С СОУСОМ	80	75,16	8,10	11,10	2,50	170,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,34	1,90	0,30	9,80	61,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С. В1. В2. В6. РР. А. Д3. Е. А фолиевая кислота)	200	23,63	2,10	1,80	17,60	96,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>21,80</b>	<b>18,80</b>	<b>84,30</b>	<b>686,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	35,74	0,80	6,10	6,40	67,00
2011	82	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ СО СМЕТАНОЙ	250	63,51	6,00	7,10	10,50	171,00
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	180	20,43	5,40	5,20	39,10	240,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	71,36	14,30	15,30	15,30	240,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,47	4,10	0,60	22,80	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ	200	27,79	0,20	0,10	21,10	92,00
	ПП	"ЛАТИС" С НАЧИНКОЙ	40	22,00	1,90	6,30	23,80	161,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>34,70</b>	<b>41,00</b>	<b>149,50</b>	<b>1 173,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>56,50</b>	<b>59,80</b>	<b>233,80</b>	<b>1 859,00</b>



Директор школы \_\_\_\_\_

Мед. работник \_\_\_\_\_

Зав. производством \_\_\_\_\_

*О.М. Вадимов*

*С.М. Вадимов*

*Ю.Т. Коваль*



Утверждаю

ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШИКУЛА А.В./**МЕНЮ**

10 апреля 2025 г.

**Льготная категория 2 смена 7-11 лет**  
**Льготная категория 2 смена 12-18 лет**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	100	29,66	1,40	10,20	7,20	126,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	66,72	6,50	6,70	15,20	161,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,66	15,40	9,30	3,40	162,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	5,96	2,10	0,30	11,00	68,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	29,80	0,10	0,10	19,40	84,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>40,40</b>	<b>34,00</b>	<b>132,10</b>	<b>1 070,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	418	СЛОЙКА С СЫРОМ 70г.	70	72,41	10,00	18,50	21,10	295,00
2011	366	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	140	41,62	0,60	0,60	13,60	65,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	12,97	1,60	1,20	12,00	67,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>14,70</b>	<b>22,80</b>	<b>58,20</b>	<b>506,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>55,10</b>	<b>56,80</b>	<b>190,30</b>	<b>1 576,00</b>

Директор школы О.М. ЛазаренкоМед. работник Е.М. ВаршавскийЗав. производством Ю.Т. Ковалев



Утверждаю  
ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

10 апреля 2025 г.

### Затрак с 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	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	36,51	10,60	13,30	78,10	481,00
2011	388	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (БАТОН ОСОБЫЙ)	35	32,50	4,00	7,30	6,10	122,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	5,49	2,00	0,30	10,10	62,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				172,00	21,50	26,30	127,00	849,00
Всего				172,00	21,50	26,30	127,00	849,00

Директор школы



Мед работник



Зав. производством



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

10 апреля 2025 г.

## Завтрак №2 с 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	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	36,51	10,60	13,30	78,10	481,00
2011	386	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (БАТОН ОСОБЫЙ)	35	32,50	4,00	7,30	6,10	122,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	5,49	1,70	0,24	8,50	53,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				172,00	21,50	26,30	127,00	850,00
Всего				172,00	21,50	26,30	127,00	850,00

Директор школы С.М. Вазаренко

Мед. работник С.М. Вазаренко

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
10 апреля 2025 г.

**Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	396	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	35,41	10,60	12,90	78,10	478,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	27	5,09	1,80	0,30	10,20	61,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>12,60</b>	<b>13,20</b>	<b>97,90</b>	<b>580,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>12,60</b>	<b>13,20</b>	<b>97,90</b>	<b>580,00</b>

Директор школы



*О.М. Козаренко*

Мед. работник

*С.В. Вай* *С.М. Вай*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИЖУЛА А.В./

## МЕНЮ

10 апреля 2025 г.

### Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	35,41	10,60	12,90	78,10	478,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	25	5,09	1,80	0,30	9,70	58,00
2011	378	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>12,60</b>	<b>13,20</b>	<b>97,40</b>	<b>577,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>12,60</b>	<b>13,20</b>	<b>97,40</b>	<b>577,00</b>

Директор школы

*С.М. Лозаренко*

Мед. работник

*С.М. Варлава*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В.

**МЕНЮ**  
10 апреля 2025 г.

**ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ**  
12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

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	366	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	36,51	10,60	13,30	78,10	481,00
2011	366	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (БАТОН ОСОБЫЙ)	35	32,50	4,00	7,30	6,10	122,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	5,49	2,00	0,30	10,10	62,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				172,00	21,50	26,30	127,00	849,00
Всего				172,00	21,50	26,30	127,00	849,00



Директор школы О.И. Назаркина

Мед. работник С.М. Воронин

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО «ВКУСНОДЕЙ»  
ШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
10 апреля 2025 г.

**Обеды за родительскую плату**  
**7-18 лет**

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	100	29,88	1,40	10,20	7,20	126,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	66,72	6,50	6,70	15,20	181,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,86	15,40	9,30	3,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,96	2,10	0,30	11,00	68,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	29,80	0,10	0,10	19,40	64,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>40,40</b>	<b>34,00</b>	<b>132,10</b>	<b>1 070,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>40,40</b>	<b>34,00</b>	<b>132,10</b>	<b>1 070,00</b>

Директор школы О.М. Назаренко

Мед. работник С.М. Вязкина

Зав. производством Ю.Т. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
С.И. КУПА А.В./

# МЕНЮ

10 апреля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет  
Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2011	395	ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ	200	36,51	10,60	13,30	78,10	481,00
2011	386	ЙОГУРТ ФРУГУРТ 115 г.	115	44,00	3,90	5,20	15,60	105,00
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ (БАТОН ОСОБЫЙ)	35	32,50	4,00	7,30	6,10	122,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	5,49	2,00	0,30	10,10	62,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>21,50</b>	<b>26,30</b>	<b>127,00</b>	<b>849,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	100	29,66	1,40	10,20	7,20	126,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	66,72	6,50	6,70	15,20	181,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	180	23,60	10,80	6,80	53,20	312,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,86	15,40	9,30	3,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	31	5,96	2,10	0,30	11,00	68,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ	200	29,80	0,10	0,10	19,40	84,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>40,40</b>	<b>34,00</b>	<b>132,10</b>	<b>1 070,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>61,90</b>	<b>60,30</b>	<b>259,10</b>	<b>1 919,00</b>



Директор школы

*С.И. Купа*

Мед работник

*С.И. Купа*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

/ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

11 апреля 2025 г.

Льготная категория 2 смена 7-11 лет  
Льготная категория 2 смена 12-18 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2015	3	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ И ЗЕЛ.ЛУКОМ	100	34,68	1,90	7,10	7,10	101,00
2011	106	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	58,96	8,00	3,40	20,80	154,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	КОТЛЕТЫ БЕЛОРУССКИЕ	100	84,31	11,50	16,90	8,50	281,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,38	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>31,30</b>	<b>34,60</b>	<b>118,30</b>	<b>986,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	410.1	ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА	75	30,08	9,10	4,80	31,50	212,00
2011	382	КАКАО НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ (С.В1.В2. В6. РР.А. Д3. Е. А фолиевая кислота)	180	21,26	1,90	1,70	15,80	87,00
2011	389	СОК ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ	200	30,00	0,00	0,00	23,00	92,00
2011	341	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	202	90,66	1,80	0,40	16,30	87,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>12,80</b>	<b>6,90</b>	<b>86,60</b>	<b>478,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>44,10</b>	<b>41,50</b>	<b>204,90</b>	<b>1 464,00</b>

Директор школы

О.М. Вязовицкая

Мед. работник

С.М. Вязовицкая

Зав. производством

Ю.Т. Коваль



**МЕНЮ**  
11 апреля 2025 г.

**Затрак с 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>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	31,06	3,70	4,10	29,60	187,00
2011	270	МИТБОЛЫ С СЫРОМ И СОУСОМ	100	85,18	14,40	14,40	5,30	301,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	127	38,14	0,50	0,50	12,50	60,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>19,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>19,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>



Директор школы О.М. Назаренко

Мед. работник С.М. Воронин

Зав. производством Ю.П. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

11 апреля 2025 г.

### Завтрак №2 с 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>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	31,06	3,70	4,10	29,60	187,00
2011	270	МИТБОЛЫ С СЫРОМ И СОУСОМ	100	85,18	14,40	24,40	5,30	301,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,60	65,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	127	38,14	0,50	0,50	12,50	60,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>29,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>29,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>

Директор школы О.М. Сахарнико  
 Мед. работник С.М. Воронин  
 Зав. производством Ю.П. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

**МЕНЮ**  
11 апреля 2025 г.

**Завтрак с 5 - 11 класс (дотация 44 рубля)**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	170	34,80	4,10	4,60	33,50	211,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>6,30</b>	<b>4,90</b>	<b>54,50</b>	<b>320,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>6,30</b>	<b>4,90</b>	<b>54,50</b>	<b>320,00</b>

Директор школы

*О.М. Назарико*

Мед. работник

*С.М. Вязкина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

11 апреля 2025 г.

### Завтрак № 2 с 5 по 11 класс (дотация)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	170	34,80	4,10	4,60	33,50	211,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	28	5,70	2,00	0,30	10,80	66,00
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200	3,50	0,20	0,00	9,60	41,00
<b>Итого</b>				<b>44,00</b>	<b>6,30</b>	<b>4,90</b>	<b>54,00</b>	<b>318,00</b>
<b>Всего</b>				<b>44,00</b>	<b>6,30</b>	<b>4,90</b>	<b>54,00</b>	<b>318,00</b>

Директор школы

*О.М. Лазаренко*

Мед. работник

*С.М. Вадим*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



**МЕНЮ**  
 11 апреля 2025 г.

**ЗАВТРАК С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ**  
 12-18 лет 1 смена (172руб. - 44 руб.(дотация) = 128руб род. доплата)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	31,06	3,70	4,10	29,60	187,00
2011	270	МИТБОЛЫ С СЫРОМ И СОУСОМ	100	65,16	14,40	14,40	5,30	301,00
	пп	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	127	38,14	0,50	0,50	12,50	60,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>19,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>
<b>Всего</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>19,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>

Директор школы 

Мед. работник 

Зав. производством 

Утверждаю



# МЕНЮ

11 апреля 2025 г.

## Обеды за родительскую плату 7-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Обед</b>								
2015	3	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ И ЗЕЛ.ЛУКОМ	100	34,68	1,90	7,10	7,10	101,00
2011	106	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	58,96	8,00	3,40	20,80	154,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	КОТЛЕТЫ БЕЛОРУССКИЕ	100	84,31	11,50	16,90	8,50	261,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,38	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>31,30</b>	<b>34,60</b>	<b>118,30</b>	<b>986,00</b>
<b>Всего</b>				<b>258,00</b>	<b>31,30</b>	<b>34,60</b>	<b>118,30</b>	<b>986,00</b>



Директор школы О.М. Сазаренко  
 Мед. работник С.М. Вязиня  
 Зав. производством Ю. П. Коваль

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

11 апреля 2025 г.

Льготная категория 1 смена 7-11 лет

Льготная категория 1 смена 12-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>								
2016	356	РИС С ГОРОШКОМ, КУКУРУЗОЙ И МОРКОВЬЮ	150	31,06	3,70	4,10	29,60	187,00
2011	270	МИТБОЛЫ С СЫРОМ И СОУСОМ	100	65,18	14,40	14,40	5,30	301,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	5,70	2,00	0,30	11,40	68,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	6,22	0,30	0,00	9,80	43,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	127	36,14	0,50	0,50	12,50	60,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>22,90</b>	<b>19,60</b>	<b>79,10</b>	<b>724,00</b>
<b>Обед</b>								
2015	3	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ С КУКУРУЗОЙ И ЗЕЛ.ЛУКОМ	100	34,68	1,90	7,10	7,10	101,00
2011	106	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	58,96	8,00	3,40	20,80	154,00
2011	312	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	180	44,97	3,80	6,30	25,70	176,00
2011	269	КОТЛЕТЫ БЕЛОРУССКИЕ	100	84,31	11,50	16,90	8,50	261,00
	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	11,40	4,10	0,60	22,70	137,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,68	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	389	СОК ФРУКТОВЫЙ	200	18,00	0,00	0,00	23,00	92,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>31,30</b>	<b>34,60</b>	<b>118,30</b>	<b>986,00</b>
<b>Всего</b>				<b>430,00</b>	<b>54,20</b>	<b>54,20</b>	<b>197,40</b>	<b>1 710,00</b>

Директор школы   
 Мед. работник   
 Зав. производством 