

Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШКОЛА А.В./

# МЕНЮ

18 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет  
Сахарный диабет 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 СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	37,16	2,90	5,00	23,80	152,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,84	2,10	0,30	10,80	66,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ (без сахара)	200	11,00	0,20	0,00	25,70	105,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>28,50</b>	<b>32,60</b>	<b>104,00</b>	<b>780,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	71	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	80	29,87	0,70	0,10	2,20	12,00
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	66,99	13,30	9,80	4,20	198,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб столичный)	35	16,70	2,10	4,40	10,50	102,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3. B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ (без сахара)	200	11,29	1,60	1,20	2,70	29,00
<b>Итого</b>				<b>169,85</b>	<b>20,20</b>	<b>18,00</b>	<b>31,10</b>	<b>420,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>48,70</b>	<b>50,60</b>	<b>135,10</b>	<b>1 200,00</b>

Директор школы И.В. Федорова

Мед. работник А.В. Коваль

Зав. производством Ю.П. Коваль



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

**Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет**  
**Сахарный диабет 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	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,70	12,60	13,50	3,20	201,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	54	10,14	3,60	0,50	18,70	115,00
2011	389	СОК ТОМАТНЫЙ, 200г	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>32,30</b>	<b>34,30</b>	<b>95,10</b>	<b>895,00</b>
<b>Полдник</b>								
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара) 70/20	90	77,62	15,00	11,00	7,40	206,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
2011	341	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	201	90,43	1,90	0,40	16,70	88,00
<b>Итого</b>				<b>169,85</b>	<b>17,10</b>	<b>11,40</b>	<b>24,50</b>	<b>296,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>49,40</b>	<b>45,70</b>	<b>119,60</b>	<b>1 191,00</b>

Директор школы Н.В. Герасимов

Мед. работник М.Радина

Зав. производством Ю.П. Ковале



Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

20 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет  
Сахарный диабет 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>								
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
2011	129	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ	105	43,72	2,70	4,30	4,50	68,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,86	15,40	9,30	3,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	36	6,90	2,50	0,40	12,70	78,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (без сахара)	200	25,00	0,10	0,10	0,90	7,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>29,90</b>	<b>26,50</b>	<b>44,20</b>	<b>598,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	158	ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ	120	62,82	4,90	8,90	24,90	215,00
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (хлеб ржаной)	50	39,89	5,60	8,90	10,50	157,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	132	39,52	0,60	0,60	13,60	65,00
<b>Итого</b>				<b>169,85</b>	<b>11,90</b>	<b>18,40</b>	<b>62,60</b>	<b>500,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>41,80</b>	<b>44,90</b>	<b>106,80</b>	<b>1 098,00</b>

Директор школы И.В. Пётрова

Мед. работник С.М. Вадина

Зав. производством Ю.Т. Коваль



Утверждаю



ДИРЕКТОР  
ООО "ВКУСНОДЕЙ"  
ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

21 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет  
Сахарный диабет 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	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	100	29,91	2,00	5,20	15,90	118,00
2011	269	БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	86,98	15,70	17,20	9,60	262,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	44	8,32	2,70	0,44	14,15	87,27
2011	388	ОТВАР ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,00	0,70	0,30	9,40	55,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>255,85</b>	<b>27,70</b>	<b>32,14</b>	<b>82,75</b>	<b>791,27</b>
<b>Полдник</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	66,99	13,30	9,80	4,20	198,00
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (хлеб ржаной)	55	49,90	6,80	10,30	10,90	177,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ Д3, В6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ (без сахара)	180	10,11	1,40	1,10	2,50	26,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>24,00</b>	<b>23,70</b>	<b>29,10</b>	<b>480,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>51,70</b>	<b>55,84</b>	<b>111,85</b>	<b>1 271,27</b>

Директор школы И.В. Федоров

Мед. работник С.М. Варшавина

Зав. производством Ю.П. Ковале



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЛШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

24 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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 С КРУПОЙ ПЕРЛОВОЙ	200	119,06	15,90	12,60	34,50	398,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ (без сахара)	200	7,70	1,00	0,00	28,20	119,00
2023	пп	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>27,80</b>	<b>28,30</b>	<b>100,50</b>	<b>871,00</b>
<b>Полдник</b>								
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара) 70/20	90	77,62	15,00	11,00	7,40	206,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
2011	341	АПЕЛЬСИНЫ СВЕЖИЕ	201	90,43	1,90	0,40	16,70	88,00
<b>Итого</b>				<b>169,85</b>	<b>17,10</b>	<b>11,40</b>	<b>24,50</b>	<b>296,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>44,90</b>	<b>39,70</b>	<b>125,00</b>	<b>1 167,00</b>

Директор школы Н.В. Федорова

Мед. работник С.И. Маркина

Зав. производством Ю.И. Ковалева



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет  
Сахарный диабет 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 ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	60	29,03	0,70	3,70	2,20	46,00
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	52,20	6,10	7,00	16,20	178,00
2022	54-9г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	28,04	2,30	8,00	14,70	145,00
2011	269	БИТОЧКИ ДОМАШНИЕ	100	86,28	12,60	8,40	9,40	291,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	5,20	1,90	0,30	9,60	59,00
2008	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ (без сахара)	180	19,10	0,10	0,10	24,90	103,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>255,85</b>	<b>24,20</b>	<b>28,00</b>	<b>88,80</b>	<b>878,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	71	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	60	21,42	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	129	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ	150	56,17	3,90	3,70	6,50	75,00
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (хлеб ржаной)	50	39,89	5,60	8,90	10,50	157,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>172,00</b>	<b>11,10</b>	<b>12,90</b>	<b>26,60</b>	<b>283,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>35,30</b>	<b>40,90</b>	<b>115,40</b>	<b>1 161,00</b>

Директор школы

*И.В. Федорова*

Мед. работник

*С.М. Вязкина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*





Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО «ВКУСНОДЕЙ»

ЛЕИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

26 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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	35,76	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 БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	100	57,31	2,60	5,70	32,50	194,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	71,15	16,30	8,30	3,20	240,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,10	0,30	10,80	66,00
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ (без сахара)	200	24,39	0,20	0,10	2,60	15,00
<b>Итого</b>				<b>257,82</b>	<b>28,00</b>	<b>27,60</b>	<b>66,00</b>	<b>753,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	372	ЯБЛОКИ ПЕЧЕННЫЕ (сах.диабет)	200	80,62	0,90	0,90	23,00	110,00
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 (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (хлеб столичный)	50	39,89	5,60	8,90	10,50	157,00
<b>Итого</b>				<b>170,03</b>	<b>9,30</b>	<b>12,30</b>	<b>45,60</b>	<b>351,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>37,30</b>	<b>39,90</b>	<b>111,60</b>	<b>1 104,00</b>

Директор школы

*Н.В. Тедорова*

Мед. работник

*С.М. Вязкина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

АШИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

27 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет  
Сахарный диабет 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	80	23,74	1,10	8,10	5,70	101,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	66,72	6,50	6,70	15,20	181,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	21,82	9,30	6,40	45,50	273,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,86	15,40	9,30	3,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	36	6,76	2,40	0,40	12,50	77,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (без сахара)	200	25,00	0,10	0,10	0,90	7,00
<b>Итого</b>				<b>258,00</b>	<b>35,30</b>	<b>31,00</b>	<b>96,20</b>	<b>859,00</b>
<b>Полдник</b>								
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	66,99	13,30	9,80	4,20	198,00
2011	3	БУТЕРБРОД С СЫРОМ (хлеб ржаной)	50	39,89	5,60	8,90	10,50	157,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	118	35,35	0,50	0,50	12,30	59,00
<b>Итого</b>				<b>169,85</b>	<b>20,20</b>	<b>19,20</b>	<b>40,60</b>	<b>477,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>55,50</b>	<b>50,20</b>	<b>136,80</b>	<b>1 336,00</b>

Директор школы

*Н.В. Федорова*

Мед. работник

*С.М. Федина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*





## МЕНЮ

28 февраля 2025 г.

### Сахарный диабет 2 смена 7-11 лет Сахарный диабет 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>								
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	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	100	29,91	2,00	5,20	15,90	118,00
2011	269	КОТЛЕТЫ БЕЛОРУССКИЕ	100	84,31	11,50	6,90	8,50	261,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	389	СОК ТОМАТНЫЙ, 200г	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
<b>Итого</b>				<b>243,24</b>	<b>25,30</b>	<b>22,90</b>	<b>84,50</b>	<b>784,00</b>
<b>Полдник</b>								
2016	49	САЛАТ ИЗ ПЕКИНСКОЙ КАПУСТЫ С ПОМИДОРАМИ	60	27,12	0,60	6,10	1,60	65,00
2011	158	ОЛАДЬИ ИЗ КАБАЧКОВ СО СМЕТАНОЙ	120	62,82	4,90	8,90	24,90	215,00
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	34,45	5,80	7,40	0,00	91,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ*	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>184,61</b>	<b>14,10</b>	<b>22,90</b>	<b>43,90</b>	<b>469,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>39,40</b>	<b>45,80</b>	<b>128,40</b>	<b>1 253,00</b>

Директор школы И.В. Федорова

Мед. работник С.В. Давыдов

Зав. производством Ю.Т. Коваль



Утверждаю



# МЕНЮ

18 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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	323	КАПУСТА ЖАРЕНАЯ	120	38,00	2,80	3,40	7,30	73,00
2011	271	БИТОЧКИ ЧИКЕН ТОП	70	64,92	12,70	2,20	4,30	84,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	40	27,70	2,10	8,60	10,60	140,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	36,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>18,40</b>	<b>14,70</b>	<b>34,60</b>	<b>358,00</b>
<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 СМЕТАНОЙ	250	65,91	6,30	9,20	9,20	166,00
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	150	37,16	2,90	5,00	23,80	152,00
2011	269	ХЛЕБЕЦ РЫБНЫЙ	100	93,30	15,20	12,00	14,60	145,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	4,55	1,75	0,25	9,00	55,00
2008	436	НАПИТОК МАНДАРИНОВЫЙ (без сахара)	200	11,00	0,20	0,00	25,70	105,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>28,15</b>	<b>32,55</b>	<b>102,20</b>	<b>769,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>46,55</b>	<b>47,25</b>	<b>136,80</b>	<b>1 127,00</b>

Директор школы И.В. Федорова

Мед. работник С.М. Вадина

Зав. производством Ю.Т. Коваль





## МЕНЮ

19 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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 (без сахара)	150	25,02	6,60	7,00	25,40	193,00
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара) 70/20	90	77,62	15,00	11,00	7,40	206,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	35	16,70	2,10	4,40	10,50	102,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
Итого				171,14	24,70	22,60	51,20	541,00
<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	150	26,17	7,20	4,80	31,20	235,00
2011	256	МЯСО ТУШЕНОЕ	100	113,70	12,60	13,50	3,20	201,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	47	8,85	3,02	0,47	15,69	96,52
2011	389	СОК ТОМАТНЫЙ, 200г	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
Итого				256,71	31,72	34,27	92,09	876,52
Всего				427,85	56,42	56,87	143,29	1 417,52

Директор школы

*И.В. Перерова*

Мед. работник

*С.М. Вадина*

Зав. производством

*Ю.П. Коваль*





## МЕНЮ

20 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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	71	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	60	23,60	0,50	0,10	1,50	8,00
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	21,82	8,50	6,90	38,60	251,00
2012	298	ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ	70	46,55	6,80	12,20	7,00	144,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,70	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ (без сахара)	200	11,27	1,60	1,20	2,70	29,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	130	39,10	0,50	0,50	13,10	63,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>20,40</b>	<b>21,20</b>	<b>86,40</b>	<b>618,00</b>
<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
2011	129	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ	105	43,72	2,70	4,30	4,50	68,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,86	15,40	9,30	3,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	36	5,61	2,50	0,40	12,70	78,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (без сахара)	200	25,00	0,10	0,10	0,90	7,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>29,90</b>	<b>26,50</b>	<b>44,20</b>	<b>598,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>50,30</b>	<b>47,70</b>	<b>130,60</b>	<b>1 216,00</b>

Директор школы

*Н.В. Федорова*

Мед. работник

*Е.М. Давыдов*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

21 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	100	57,31	2,60	5,70	32,50	194,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	26,17	6,20	2,90	1,30	76,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	5,72	2,10	0,30	10,60	65,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	120	35,14	0,50	0,50	11,80	56,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>14,10</b>	<b>11,90</b>	<b>68,10</b>	<b>472,00</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 ФРИКАДЕЛЬКАМИ ИЗ ГОВЯДИНЫ	250	50,31	4,90	4,00	16,20	143,00
2011	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	100	29,91	2,00	5,20	15,90	118,00
2011	269	БИТОЧКИ НЕЖНЫЕ	100	86,98	15,70	17,20	9,60	262,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	48	9,18	3,04	0,48	15,44	95,20
2011	388	ОТВАР ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	8,00	0,70	0,30	9,40	55,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>28,04</b>	<b>32,18</b>	<b>84,04</b>	<b>799,20</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>42,14</b>	<b>44,08</b>	<b>152,14</b>	<b>1 271,20</b>

Директор школы Н.В. Тёфрובה

Мед.работник С.М. Вадина

Зав.производством Ю.Т. Коваль





Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./



# МЕНЮ

24 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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 ПШЁННАЯ (без сахара)	150	29,00	6,30	7,30	29,10	208,00
2013	326	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СМЕТАНОЙ (без сахара)	70/15	75,02	14,80	10,30	7,30	196,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	40	27,70	2,10	8,60	10,60	140,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	116	34,90	0,50	0,50	11,70	56,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>24,00</b>	<b>26,70</b>	<b>59,30</b>	<b>605,00</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 С КРУПНОЙ ПЕРЛОВОЙ	200	119,06	15,90	12,60	34,50	398,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	27	5,18	2,00	0,30	10,50	65,00
2008	440	НАПИТОК ИЗ КУРАГИ (без сахара)	180	6,93	1,00	0,00	25,38	107,10
2023	пп	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>27,80</b>	<b>28,30</b>	<b>100,50</b>	<b>859,10</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>51,80</b>	<b>55,00</b>	<b>159,80</b>	<b>1 464,10</b>

Директор школы И.В. Черошова

Мед. работник С.В. М. Вязкина

Зав. производством Ю.Т. Коваль





Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ЛИКУЛА А.В./

## МЕНЮ

25 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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	71	ОГУРЦЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	60	21,42	0,50	0,10	1,50	8,00
2011	129	КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ	120	49,05	3,20	4,40	5,30	74,00
2011	209	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	50	26,17	6,20	2,90	1,30	76,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	40	27,70	2,10	8,60	10,60	140,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>14,70</b>	<b>18,50</b>	<b>30,60</b>	<b>379,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ С ЗЕЛЁНЫМ ЛУКОМ	60	29,03	0,70	3,70	2,20	46,00
2008	103	СУП КУДРЯВЫЙ С ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	52,20	6,10	7,00	16,20	178,00
2022	54-9г	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	28,04	2,30	8,00	14,70	145,00
2011	269	БИТОЧКИ ДОМАШНИЕ	100	86,28	12,60	8,40	9,40	291,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	4,91	1,90	0,30	9,60	59,00
2008	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ (без сахара)	200	21,25	0,10	0,10	24,90	103,00
2011	338	ЯБЛОКИ СВЕЖИЕ	117	35,00	0,50	0,50	11,80	56,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>24,20</b>	<b>28,00</b>	<b>88,80</b>	<b>878,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>38,90</b>	<b>46,50</b>	<b>119,40</b>	<b>1 257,00</b>

Директор школы

*И.В. Федорова*

Мед. работник

*С.М. Варшавская*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*

Утверждаю

ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./



## МЕНЮ

26 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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	71	ПОМИДОРЫ СВЕЖИЕ В НАРЕЗКЕ	60	27,27	0,70	0,10	2,30	14,00
2021	54-22г-2020	БУЛГУР ОТВАРНОЙ	100	18,91	4,80	3,70	20,80	162,00
2011	271	ЧЕВАБЧИЧИ МЯСНЫЕ	50	65,06	9,80	8,50	0,40	135,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	5,38	2,00	0,30	10,50	65,00
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ (без сахара)	200	4,52	0,30	0,00	0,60	5,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,60	38,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>18,40</b>	<b>12,80</b>	<b>42,20</b>	<b>419,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	20	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ	100	35,76	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 БЕЗ ГЛЮТЕНА ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ	100	57,31	2,60	5,70	32,50	194,00
2011	255	ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ	100	71,21	16,30	15,20	3,20	238,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	37	6,97	2,59	0,37	13,20	81,40
2011	342	КОМПОТ ИЗ ЯБЛОК И БРУСНИКИ (без сахара)	180	21,95	0,20	0,10	2,60	15,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>28,49</b>	<b>34,57</b>	<b>68,40</b>	<b>766,40</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>46,89</b>	<b>47,37</b>	<b>110,60</b>	<b>1 185,40</b>

Директор школы

*И.В. Тёдоров*

Мед. работник

*С.М. Вадина*

Зав. производством

*Ю.Т. Коваль*



Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

с ограниченной  
ответственностью  
ШКУЛА А.В./

# МЕНЮ

27 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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>								
2013	171	ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ	60	30,51	1,80	0,10	3,80	23,00
2011	210	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ	100	66,13	13,30	9,80	4,20	198,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ (хлеб ржаной)	40	27,70	2,10	8,60	10,60	140,00
2011	386	ИМУНЕЛЕ С ВИТАМИНАМИ D3, B6 + ЛАКТОБАКТЕРИИ 2,7% м 100г.	100	45,00	2,50	2,50	11,50	79,00
2011	376	ЧАЙ (без сахара)	200	1,80	0,20	0,00	0,40	2,00
<b>Итого</b>				<b>171,14</b>	<b>19,90</b>	<b>21,00</b>	<b>30,50</b>	<b>442,00</b>
<b>Обед</b>								
2011	67	ВИНЕГРЕТ	80	23,74	1,10	8,10	5,70	101,00
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С ГОВЯДИНОЙ	250	66,72	6,50	6,70	15,20	181,00
2011	171.1	КАША РАССЫПЧАТАЯ ГРЕЧНЕВАЯ	150	21,82	9,30	6,40	45,50	273,00
2016	311	ГУЛЯШ ИЗ МЯСА ПТИЦЫ	120	90,86	15,40	9,30	3,40	162,00
	ПП	ХЛЕБ РЖАНОЙ	29	5,47	2,10	0,30	12,50	77,00
2023	ПП	ПАСТИЛА ФРУКТОВАЯ	22	23,10	0,50	0,00	13,00	58,00
2008	437	НАПИТОК КЛЮКВЕННЫЙ (без сахара)	200	25,00	0,10	0,10	0,90	7,00
<b>Итого</b>				<b>256,71</b>	<b>35,00</b>	<b>30,90</b>	<b>96,20</b>	<b>859,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>54,90</b>	<b>51,90</b>	<b>126,70</b>	<b>1 301,00</b>

Директор школы И.В. Черорова

Мед. работник С.М. Вадина

Зав. производством Ю. П. Коваль

Утверждаю



ДИРЕКТОР

ООО "ВКУСНОДЕЙ"

ШИКУЛА А.В./

# МЕНЮ

28 февраля 2025 г.

Сахарный диабет 1 смена 7-11 лет

Сахарный диабет 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>								
2015	70	ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	60	30,00	0,50	0,10	1,00	8,00
2012	166	КАША РАССЫПЧАТАЯ ПЕРЛОВАЯ С ОВОЩАМИ	100	17,68	2,90	5,10	20,00	138,00
2011	270	МИТБОЛЫ С СЫРОМ	70	71,27	14,00	20,00	2,40	244,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	25	4,84	1,66	0,25	8,75	54,20
2011	378	ЧАЙ С МОЛОКОМ (без сахара)	200	11,27	1,60	1,20	2,70	29,00
2011	341	МАНДАРИНЫ СВЕЖИЕ	100	50,00	0,80	0,20	7,50	38,00
<b>Итого</b>				<b>185,06</b>	<b>21,46</b>	<b>26,85</b>	<b>42,35</b>	<b>511,20</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	310	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	100	29,91	2,00	5,20	15,90	118,00
2011	269	КОТЛЕТЫ БЕЛОРУССКИЕ	100	84,31	11,50	6,90	8,50	261,00
	пп	ХЛЕБ РЖАНОЙ	26	4,93	2,30	0,30	12,00	74,00
2011	389	СОК ТОМАТНЫЙ, 200г	200	30,00	0,00	0,00	22,30	89,00
<b>Итого</b>				<b>242,79</b>	<b>25,70</b>	<b>22,90</b>	<b>86,60</b>	<b>797,00</b>
<b>Всего</b>				<b>427,85</b>	<b>47,50</b>	<b>49,80</b>	<b>130,70</b>	<b>1 319,00</b>

Директор школы Ш. Н. В. Герарова

Мед. работник Е. М. Вадим

Зав. производством Ю. Т. Ковач

