Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

Подписано цифровой подписью:
МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
"ГИМНАЗИЯ № 1" Г.ПЕЧОРА
Дата: 2024.03.11 09:46:49 +03'00'

Меню для питания учащихся 1-4 классов (завтраки), 7-12 лет
на 11 - 14 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Каша молочная пшённая (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	260	220/10	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Булка "Выборгская" с повидлом яблочным, с посыпкой	564	70	32,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Какао "Золотой ярлык"с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	496	200	28,00	3,4 / 2,7 / 17,0	79
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**13,5 / 24,1 / 102,2**	**536**
12/03	Салат из свеклы с маслом растительным	50	40	6,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Биточек куриный	412	70	52,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**21,5 / 21,2 / 86,4**	**579**
13/03	Тефтели мясные тушёные с соусом красным основным	392	60/50	55,00	11,0 / 11,7 / 7,8	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	150	21,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из яблок свежих	508	200	18,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**18,0 / 19,5 / 73,7**	**513**
14/03	Сосиска для завтрака отварная	395	1/50	18,00	10,4 / 20,9 / 0,0	230
	Макароны отварные, с сыром тёртым "Российский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	295	150/15/15	38,00	12,1 / 10,1 / 34,0	275
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	564	70	27,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	495	200	17,00	1,5 / 1,3 / 15,9	81
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**28,5 / 40,1 / 86,1**	**819**
	Всего:		**2000**	**400,00**	**81,5 104,9 348,4**	**2447**

Директор:

Зав.производством:

Калькулятор:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ ИП Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся из семей, признанных малоимущими
на 11 - 14 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	43,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	120	15,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**670**	**89,00**	**21,4 / 19,1 / 78,1**	**540**
12/03	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	43,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша рисовая рассыпчатая	414	130	18,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**670**	**89,00**	**27,4 / 26,4 / 79,0**	**524**
13/03	Щи из свежей капусты с картофелем	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	390	60/50	46,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**640**	**89,00**	**20,8 / 22,9 / 73,7**	**627**
14/03	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Колбаса куриная отварная с соусом красным основным	395	70/50	44,00	10,4 / 20,9 / 0,0	230
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**650**	**89,00**	**17,6 / 30,6 / 56,6**	**616**
	Всего:		**2630**	**356,00**	**87,2 99,0 287,4**	**2307**

Директор:

Зав.производством:

Калькулятор:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

Меню для питания учащихся из семей мобилизованных
на 11 - 14 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Суп гороховый с гренками	144	200/10	17,00	1,8 / 3,4 / 12,1	86
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	60/50	43,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	120	15,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**670**	**89,00**	**21,4 / 19,1 / 78,1**	**540**
12/03	Суп картофельный с вермишелью	158	200	14,00	10,3 / 11,1 / 18,6	109
	Котлета куриная с соусом красным основным	412	60/50	43,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Каша рисовая рассыпчатая	414	130	18,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**670**	**89,00**	**27,4 / 26,4 / 79,0**	**524**
13/03	Щи из свежей капусты с картофелем	142	200	18,00	1,4 / 4,0 / 6,2	135
	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	390	60/50	46,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**640**	**89,00**	**20,8 / 22,9 / 73,7**	**627**
14/03	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	155	200	18,00	1,6 / 4,2 / 13,0	97
	Колбаса куриная отварная с соусом красным основным	395	70/50	44,00	10,4 / 20,9 / 0,0	230
	Пюре картофельное	429	100	14,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	3,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**650**	**89,00**	**17,6 / 30,6 / 56,6**	**616**
	Всего:		**2630**	**356,00**	**87,2 99,0 287,4**	**2307**

Директор:

Зав.производством:

Калькулятор:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

Меню для абонементного питания за счет родительских взносов (завтраки)
на 11 - 14 марта 2024 года.

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Котлета куриная с соусом красным основным	412	70/50	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Булка "Листик" со сгущённым варёным молоком	564	60	18,00	4,5 / 7,8 / 36,2	233
	Чай с сахаром	507	200	10,00	0,5 / 0,2 / 23,1	96
	Хлеб пшеничный	110	30	1,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**560**	**100,00**	**24,5 / 23,7 / 110,3**	**723**
12/03	Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	390	60/50	46,00	10,3 / 10,7 / 8,0	170
	Пюре картофельное	429	120	19,00	2,1 / 4,4 / 10,9	169
	Пицца классическая	549	60	21,00	10,2 / 10,8 / 30,2	259
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**520**	**100,00**	**26,1 / 26,9 / 81,1**	**718**
13/03	Биточек куриный с соусом красным основным	412	70/50	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Макароны отварные	291	100	13,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Блины с повидлом яблочным	530	2/50/20	23,00	12,1 / 12,4 / 57,2	389
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	30	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**570**	**100,00**	**31,7 / 28,1 / 123,2**	**843**
14/03	Биточек "По - Печорски" с соусом красным основным	406	60/50	51,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая	414	100	14,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	574	60	21,00	4,8 / 0,8 / 33,5	171
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	4,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**510**	**100,00**	**29,2 / 26,1 / 101,7**	**634**
	Всего:		**2160**	**400,00**	**111,5 / 104,8 / 416,3**	**2918**

Директор:

Зав.производством:

Калькулятор:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
11 - 14 марта 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
11/03	завтрак	Каша молочная пшённая (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	224	220/10	40,00
		Булка "Выборгская" с повидлом яблочным, с посыпкой	233	70	32,00
		Какао "Золотой ярлык"с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	79	200	28,00
			536		**100,00**
	обед	Суп гороховый с гренками	86	200/10	17,00
		Биточек куриный с соусом красным основным	132	60/50	43,00
		Макароны отварные	202	120	15,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	4,00
			540		**89,00**
		Итого: 189,00	**1076**		**189,00**
12/03	завтрак	Салат из свеклы с маслом растительным	89	40	6,00
		Биточек куриный	132	70	52,00
		Макароны отварные	202	150	21,00
		Компот из сухофруктов	96	200	17,00
		Хлеб пшеничный	60	40	4,00
			579		**100,00**
	обед	Суп картофельный с вермишелью	109	200	14,00
		Котлета куриная с соусом красным основным	132	60/50	43,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	130	18,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	4,00
			524		**89,00**
		Итого: 189,00	**1103**		**189,00**
13/03	завтрак	Огурец свежий крупным куском	64	40	14,00
		Фрикадельки мясные тушёные в соусе красном основном	180	2/30/50	41,00
		Каша рисовая рассыпчатая	163	150	21,00
		Компот из яблок свежих	110	200	18,00
		Хлеб пшеничный	60	40	6,00
			577		**100,00**
	обед	Щи из свежей капусты с картофелем	135	200	18,00
		Тефтели "Ёжики" с соусом красным основным	170	60/50	46,00
		Макароны отварные	202	100	13,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	2,00
			627		**89,00**
		Итого: 189,00	**1204**		**189,00**
		Всего:	**3383**		**567,00**

Директор: Зав.производством:

Калькулятор: Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

МЕНЮ
для питания учащихся ОВЗ
11 - 14 марта 2024 года.

Дата		Наименование блюд	К/калории	Выход	Цена
14/03	завтрак	Сосиска для завтрака отварная	230	1/50	18,00
		Макароны отварные, с сыром тёртым "Российский" (45%), с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%)	275	150/15/15	38,00
		Булка "Плюшка" с сахаром, с маком	233	70	27,00
		Чай с сахаром, с молоком ультрапастеризованным (3,2%)	81	200	17,00
			819		**100,00**
	обед	Суп картофельный, с пшеном "В охотку"	97	200	18,00
		Колбаса куриная отварная с соусом красным основным	230	70/50	44,00
		Пюре картофельное	169	100	14,00
		Чай с сахаром	60	200	10,00
		Хлеб пшеничный	60	30	3,00
			616		**89,00**
		Итого: 189,00	**1435**		**189,00**
		Всего:	**1435**		**189,00**

Директор: Зав.производством:

Калькулятор: Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

Идивидуальное меню для Быкова Данила 3 "Б" класса,
нуждающегося в лечебном питании
на 11 - 14 марта 2024 года.

Аллергия
* Исключить молочную продукцию, сыры, яблоки, цитрусовые, соки, компоты из сухофруктов, помидоры, картофель, масло сливочное

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	40	10,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Шницель из говядины	381	70	56,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	18,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**29,0 / 35,8 / 83,1**	**638**
12/03	Салат из свеклы с маслом растительным	50	40	8,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Биточек из говядины	406	70	56,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**25,9 / 30,8 / 76,6**	**552**
13/03	Огурец свежий крупным куском	19	30	10,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Бедро куриное отварное	404	100	56,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	18,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**520**	**100,00**	**26,5 / 24,7 / 63,5**	**556**
14/03	Салат из свежей капусты, со свежим огурцом, с маслом растительным	5	40	11,00	2,3 / 11,0 / 3,9	124
	Шницель "Московский"	381	70	57,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая (с маслом растительным)	237	150	17,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**33,1 / 38,2 / 80,9**	**593**
	Всего:		**2020**	**400,00**	**114,5 129,5 304,1**	**2339**

Директор:

Зав.производством:

Калькулятор:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

Идивидуальное меню
для учащихся 2 "А" класса и 4 "Б" класса
нуждающихся в лечебном питании
на 11 - 14 марта 2024 года.

Сахарный диабет
* Исключить сахар, рис

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Каша пшённая молочная (ультрапастеризованное 3,2%) с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%) (без сахара)	260	210/15	40,00	5,6 / 13,6 / 49,0	224
	Бутерброд горячий с маслом сливочным "Крестьянское" (72,5%), с сыром твёрдым "Российский" (45%)	94	25/10/40	55,00	1,2 / 12,5 / 7,5	147
	Чай без сахара	493	200	5,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Суммарный объем блюд		**500**	**100,00**	**6,9 / 26,1 / 71,5**	**431**
12/03	Салат из свеклы с маслом растительным	50	20	4,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Тефтели куриные тушённые в соусе красном основном	410	60/50	46,00	10,7 / 9,3 / 5,7	149
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из ягод брусники свежезамороженной (без сахара)	507	200	20,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**520**	**100,00**	**18,2 / 20,3 / 69,7**	**577**
13/03	Огурец свежий крупным куском	19	20	4,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Бедро куриное тушёное в соусе красном основном	404	90/50	54,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Макароны отварные	291	150	21,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из яблок свежих (без сахара)	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**550**	**100,00**	**26,9 / 24,7 / 75,5**	**606**
14/03	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Биточек куриный с соусом красным основным	412	70/50	50,00	10,5 / 7,5 / 6,5	132
	Пюре картофельное	429	150	24,00	2,1 / 4,5 / 11,6	169
	Компот из сухофруктов (без сахара)	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**540**	**100,00**	**18,6 / 23,1 / 71,4**	**593**
	Всего:		**2110**	**400,00**	**70,6 94,2 288,1**	**2207**

Директор:

Калькулятор:

Зав.производством:

Медработник:

Утверждаю:
Индивидуальный предприниматель
_____ИП Бартош Н.И.

Идивидуальное меню для детей 2 "А" класса,
нуждающихся в лечебном питании
на 11 - 14 марта 2024 года.

Аллергия
* Исключить молочные блюда
* Заправка гарнира растительным маслом

Дата	Наименование блюд	№ рецептуры	Выход (г.)	Цена (р.)	Белки/Жиры/Углеводы	К/калории
11/03	Салат из свежей капусты с маслом растительным	1	30	6,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Котлета из говядины с соусом красным основным	406	70/50	56,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	18,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Компот из яблок свежих	508	200	18,00	0,5 / 0,0 / 27,0	110
	Хлеб пшеничный	110	40	2,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**540**	**100,00**	**29,4 / 35,8 / 95,1**	**688**
12/03	Салат из свеклы с маслом растительным	50	40	6,00	1,5 / 5,5 / 8,4	89
	Шницель из говядины с соусом красным основным	381	70/50	54,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша рисовая рассыпчатая (с маслом растительным)	414	150	20,00	3,1 / 6,8 / 21,9	163
	Компот из сухофруктов	508	200	15,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	5,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**550**	**100,00**	**26,3 / 30,8 / 88,6**	**588**
13/03	Огурец свежий крупным куском	19	35	12,00	0,9 / 5,1 / 3,6	64
	Бедро куриное тушёное в соусе красном основном	404	90/50	54,00	16,5 / 11,4 / 0,4	170
	Макароны отварные (с маслом растительным)	291	150	18,00	5,6 / 7,2 / 27,5	202
	Чай с сахаром	493	200	10,00	0,1 / 0,0 / 15,0	60
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**565**	**100,00**	**26,5 / 24,7 / 63,5**	**556**
14/03	Салат из свежей капусты, со свежим огурцом, с маслом растительным	1	30	9,00	2,1 / 10,1 / 9,3	136
	Биточек "По - Печорски" с соусом красным основным	406	60/50	51,00	17,8 / 17,5 / 14,3	180
	Каша гречневая рассыпчатая (с маслом растительным)	237	150	17,00	9,5 / 8,7 / 30,7	169
	Компот из сухофруктов	508	200	17,00	0,5 / 0,0 / 27,0	96
	Хлеб пшеничный	110	40	6,00	3,4 / 1,0 / 17,0	60
	Суммарный объем блюд		**530**	**100,00**	**33,3 / 37,3 / 98,3**	**641**
	Всего:		**2185**	**400,00**	**115,5 128,6 345,5**	**2473**

Директор: Зав.производством:

Калькулятор: Медработник: