



10 день

Утверждаю:

Директор ООО «Звезда»

Бадина Н.Ф.



Согласовано:

Директор МБОУ «СОШ № 6»

Справка

МЕНЮ

для детей из семей мобилизованных

На 29.09.2023г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
ЗАВТРАК						
Запеканка из творога	47-05	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Джем фруктовый	2-56	10	0,1	0	7,2	29
Фрукт	21-00	100	0,9	0,1	7,6	35
Чай с сахаром	3-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	12-00	90	6,8	2,6	46,3	235,8
ИТОГО:	59-45					627,9
ОБЕД						
Овощи в нарезке (помидор)	7-91	100	1,2	0,2	3,8	21,3
Суп гороховый	9-14	250	8,4	5,6	20,4	166,4
Рис отварной	14-56	180	6,5	5,8	43,7	244,2
Котлета рубленая, запеченная с молочным соусом	36-46	100(70/30)	3,35	8,67	9,42	130
Компот из с/м ягод	5-44	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	8-04	120	7,9	1,4	40,8	217
ИТОГО: 141-00	81-55					816,9

Старший повар
Экономист по ценам



МЕНЮ для детей с ОВЗ

На 29.09.2023г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет						
Запеканка из творога	40-82	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Джем фруктовый	1-90	10	0,1	0	7,2	29
Фрукт	15-40	100	0,9	0,1	7,6	35
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	4-88	40	3	1,2	20,6	104,8
ИТОГО:	68-00					496,9
ОБЕД						
Овощи в нарезке (помидор)	4-75	60	0,7	0,1	2,3	12,8
Суп гороховый	7-71	200	6,7	4,6	16,3	133,1
Рис отварной	12-14	150	3,6	4,8	36,4	203,5
Котлета рубленая, запеченная с молочным соусом	31-26	90(60/30)	3,02	7,8	8,5	117
Компот из с/м ягод	5-44	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:	68-00					685,4
для учащихся с 11 лет до 18 лет						
ЗАВТРАК						
Запеканка из творога	40-82	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Джем фруктовый	1-90	10	0,1	0	7,2	29
Фрукт	15-40	100	0,9	0,1	7,6	35
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	4-88	90	6,8	2,6	46,3	235,8
ИТОГО:	68-00					627,9
ОБЕД						
Овощи в нарезке (помидор)	7-91	100	1,2	0,2	3,8	21,3
Суп гороховый	9-14	250	8,4	5,6	20,4	166,4
Рис отварной	14-56	180	6,5	5,8	43,7	244,2
Котлета рубленая, запеченная с молочным соусом	36-46	100(70/30)	3,35	8,67	9,42	130
Компот из с/м ягод	5-44	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	8-04	120	7,9	1,4	40,8	217
ИТОГО:	81-55					816,9

Старший повар

11 день



МЕНЮ

На 29.09.2023г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
ОБЕД II ВАРИАНТ						
Овощи в нарезке (помидор)	4-75	60	0,7	0,1	2,3	12,8
Рис отварной	12-14	150	3,6	4,8	36,4	203,5
Котлета рубленая, запеченная с молочным соусом	44-34	100(80/20)	3,8	9,9	10,8	148,6
Компот из вишни	15-42	200	0,2	0,0	17,7	71,0
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	80-00					526,4
ОБЕД III ВАРИАНТ						
Овощи в нарезке (огурец)	9-49	60	0,8	0,1	2,9	15,4
Курица тушеная с морковью	47-87	100	6,3	5,2	3,9	113,8
Макароньы отварные	10-50	150	5,3	4,9	32,8	196,8
Компот из с/м ягод	5-44	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:	80-00					545
ОБЕД IV ВАРИАНТ						
Суп гороховый	7-71	200	6,7	4,6	16,3	133,1
Компот из вишни	15-42	200	0,2	0,0	17,7	71,0
Хлеб ржано-пшеничный	1-87	30	1,9	0,4	10,2	54,3
ИТОГО:	25-00					258,4

Старший повар
Экономист по ценам

