



**МЕНЮ**  
**бесплатного горячего одноразового питания для учащихся с 1 по 4 класс**  
**на 14.11.2023г.**

№ рецептуры*	раздел	Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энерг. н.(ккал)
<b>для учащихся с 7 лет до 11 лет</b>								
<b>ЗАВТРАК</b>								
54-13*	гастрономия	Сыр твердых сортов в нарезке	7-02	10	2,3	2,9	0	35,8
54-9к*	горячее блюдо	Каша жидкая молочная рисовая	24-02	180	4,7	4,9	25,9	166,08
Пром.	десерт	Кондитерские изделия	15-98	20	1,2	4,8	10	88
54-3гн*	3 блюда	Чай с лимоном и сахаром	6-66	200	0,2	0,1	6,6	27,9
111 с/б 2013**	хлеб	Батон нарезной	10-32	90	6,8	2,6	46,3	235,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>64-00</b>	<b>500</b>				<b>553,58</b>
<b>ОБЕД</b>								
54-13з*	закуски	Салат из свеклы отварной	2-34	60	0,8	2,7	4,6	45,6
54-10с*	1 блюдо	Суп крестьянский с крупой	5-88	200	5,1	5,8	10,8	115,6
54-10г*	гарнир	Картофель отварной в молоке	11-99	150	4,5	5,5	26,5	173,7
268с/б 2017***	2 блюда	Шницель с соусом	29-83	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
54-32хн*	3 блюда	Компот из свежих яблок	10-81	200	0,15	0,14	9,93	41,5
110с/б 2013**	хлеб	Хлеб ржано-пшеничный	3-15	50	3,3	0,6	17	90,5
			<b>64-00</b>	<b>750</b>				<b>708,8</b>

Старший повар  
Экономист по ценам



«Звезда»  
Бадина Н.Ф.



Согласовано:  
Директор МБОУ «СОШ № 6»  
Для справки:  
Саля Издржова С.И.

## МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

На 14.11.2023г.

Наименование	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
Плюшка московская	20-00	70	5,35	6,02	39,49	230,28
Булочка с помадкой	20-00	70	3,99	3,78	36,82	183,75
Булочка с маком	20-00	70	5,91	5,25	37,13	219,87
Пирожок с капустой	20-00	70	3,67	4,94	22,65	150,5
Пирожок с картошкой	20-00	70	3,79	4,92	21,99	147,26
Пирожок с яблоками	20-00	70	3,64	5,87	32,74	187,34
Рогалик со сгущенкой	25-00	70	4,99	5,28	38,35	220,28
Колбаса в тесте	25-00	70	6,53	18,67	16,22	241,27
Пицца	30-00	115	12,63	13,19	34,11	306,31
Ватрушка с творогом	30-00	70	7,15	7,4	29,36	209,17
Ватрушка с повидлом	25-00	70	3,63	3,59	28,33	205,18
Блины со сгущенкой	30-00	120	6,7	3,9	44,5	243,2
Шоколадный батончик Милки Вей	30-00	26	3,2	16,3	72,3	450
Вода	30-00	500	0	0	0	0
Сок	30-00	200	0	0	12	48
Кондитерские изделия	20-00	38	5,1	32,2	54,9	530

Старший повар

Экономист по ценам





«Звезда»  
Бадина Н.Ф.



Согласовано:  
Директор МБОУ «СОШ № 6»  
С.И. Садохова

## МЕНЮ для детей с ОВЗ

На 14.11.2023г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
<b>для учащихся с 7 лет до 11 лет</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
Сыр твердых сортов в нарезке	7-47	10	2,3	2,9	0	35,8
Каша жидкая молочная рисовая	25-55	180	4,7	4,9	25,9	166,08
Кондитерские изделия	17-00	20	1,2	4,8	10	88
Чай с лимоном и сахаром	7-00	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Батон нарезной	10-98	90	6,8	2,6	46,3	235,8
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>553,58</b>
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы отварной	2-49	60	0,8	2,7	4,6	45,6
Суп крестьянский с крупой	6-80	200	5,1	5,8	10,8	115,6
Картофель отварной в молоке	12-13	150	4,5	5,5	26,5	173,7
Шницель с соусом	31-73	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
Компот из свежих яблок	11-50	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>708,8</b>
<b>для учащихся с 11 лет до 18 лет</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
Сыр твердых сортов в нарезке	7-47	15	3,5	4,4	0	53,7
Каша жидкая молочная рисовая	25-55	200	5,3	5,4	28,7	184,5
Кондитерские изделия	17-00	20	1,2	4,8	10	88
Чай с лимоном и сахаром	7-00	200	0,2	0,1	6,6	27,9
Батон нарезной	10-98	90	6,8	2,6	46,3	235,8
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>589,9</b>
<b>ОБЕД</b>						
Салат из свеклы отварной	4-15	100	1,3	4,5	7,7	76,0
Суп крестьянский с крупой	7-82	250	6,4	7,3	13,5	144,5
Картофель отварной в молоке	15-20	180	4,8	6,6	31,8	208,4
Шницель с соусом	39-53	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
Компот из свежих яблок	11-50	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17,0	90,5
<b>ИТОГО:</b>	<b>81-55</b>					<b>837,6</b>

Старший повар  
Экономист по ценам



8 день



Директор ООО «Звезда»  
Бадина Н.Ф.

## МЕНЮ



Согласовано:  
Директор МБОУ «СОШ № 6»  
С.И. Садырова С.И.

На 14.11.2023г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер. цен. (ккал)
<b>ОБЕД II ВАРИАНТ</b>						
Салат из белокочанной капусты с морковью	6-30	60	1	6,1	5,8	81,5
Картофель отварной	10-30	150	2,9	4,3	23,01	142,35
Мясо тушеное	48-55	100(50/50)	10,58	28,17	2,56	305
Компот из свежих яблок	11-50	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
<b>ИТОГО:</b>	<b>80-00</b>					<b>660,85</b>
Помидоры свежие порциями	14-71	60	0,7	0,1	2,3	12,8
Макароны отварные	10-50	150	5,3	4,9	32,8	196,8
Шницель	44-20	80	11,3	22,9	6,5	278,2
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17,0	90,5
<b>ИТОГО:</b>	<b>80-00</b>					<b>605,1</b>
<b>ОБЕД IV ВАРИАНТ</b>						
Суп крестьянский с крупой	6-80	200	5,1	5,8	10,8	115,6
Компот из свежих яблок	11-50	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
<b>ИТОГО:</b>	<b>25-00</b>					<b>338,1</b>

Старший повар  
Экономист по ценам