



Директор ООО «Звезда»
Бадина Н.Ф.



Согласовано:
Директор МБОУ «СОШ № 6»

МЕНЮ

бесплатного горячего питания для учащихся с 1 по 4 класс
на 10.01.2024г.

рецептура		Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.це н.(ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет								
ЗАВТРАК								
54-16з*	закуска	Винегрет с растительным маслом	4-68	40	0,4	3,5	2,7	44,7
54-6г*	гарнир	Рис отварной	10-50	150	3,6	4,8	36,4	203,5
268 с/б 2017***	2 блюдо	Шницель с соусом	42-94	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
54-2гн*	3 блюдо	Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
111-с/б 2013***	хлеб	Батон нарезной	4-88	40	3	1,2	20,6	104,8
ИТОГО:			68-00	500				615
ОБЕД								
54-11з*	закуска	Салат из моркови и яблок	6-30	60	0,6	6,1	4,3	74,2
54-7с*	1 блюдо	Суп картоф. с макар. изд.	9-60	200	5,2	2,8	18,5	119,6
54-4г*	гарнир	Каша гречневая рассыпчатая	12-64	150	8,2	6,3	35,9	233,7
279 с/б 2017***	2 блюдо	Тефтели с соусом	30-88	90(60/30)	6,4	15,3	10,7	210,5
54-32хн*	3 блюдо	Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
110 с/б 2013***	хлеб	Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:			68-00	750				770

Старший повар

Экономист по ценам

3 день



«Звезда»
Бадина Н.Ф.



Согласовано:
Директор МБОУ «СОШ № 6»

МЕНЮ

На 10.01.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
ОБЕД II ВАРИАНТ						
Винегрет с растительным маслом	6-30	60	0,6	5,3	4,1	67,1
Каша гречневая рассыпчатая	12-64	150	8,2	6,3	35,9	233,7
Шницель	50-47	80	11,3	22,9	6,5	278,2
Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	5-36	80	5,3	0,96	27,2	144,8
ИТОГО:	80-00					779,7
ОБЕД III ВАРИАНТ						
Салат из моркови с яблоками	6-30	60	0,5	6,1	4,3	74,3
Мясо тушеное	53-85	100(50/50)	10,6	28,17	2,56	305
Картофель отварной	11-50	150	2,9	4,3	23,01	142,35
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	80-00					634,35
ОБЕД IV ВАРИАНТ						
Суп картофельный с макар. изд.	9-60	200	5,2	2,8	18,5	119,6
Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	10-17	120	3,8	0,7	19,7	104,9
ИТОГО:	25-00					266

Старший повар
Экономист по ценам



МЕНЮ для детей с ОВЗ

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет						
ЗАВТРАК						
Винегрет с растительным маслом	4-68	40	0,4	3,5	2,7	44,7
Макароньы отварные	10-50	150	5,3	4,9	32,8	196,8
Шницель с соусом	42-94	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
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					614,3
ОБЕД						
Салат из моркови и яблок	6-30	60	0,6	6,1	4,3	74,2
Суп каргоф. с макар. изд.	9-60	200	5,2	2,8	18,5	119,6
Каша гречневая рассыпчатая	12-64	150	8,2	6,3	35,9	233,7
Тефтели с соусом	30-61	90(60/30)	6,4	15,3	10,7	210,5
Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	68-00					766,5
для учащихся с 11 лет до 18 лет						
ЗАВТРАК						
Винегрет с растительным маслом	4-68	40	0,4	3,5	2,7	44,7
Макароньы отварные	10-50	180	6,6	6,1	41	246
Шницель с соусом	42-94	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	4-88	60	4,6	1,8	30,8	157,2
ИТОГО:	68-00					751,4
ОБЕД						
Салат из моркови с яблоками	10-50	100	0,8	10,2	7,2	123,8
Суп картофельный с макар. изд.	12-00	250	6,5	3,5	23,1	149,5
Каша гречневая рассыпчатая	15-17	180	9,8	7,6	43,08	280,44
Тефтели с соусом	35-03	100(70/30)	7,3	17,7	12,27	242,45
Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	81-55					924,69

Старший повар
Экономист по ценам



МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

На 10.01.2024г.

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

Старший повар

Экономист по ценам

3 день
 Утверждаю
 Директор ООО «Звезда»
 Падина Н.Ф.

На 10.01.2024г.

Согласовано:

Директор МБОУ «СОШ № 6»

С.И. Сазонова

МЕНЮ для детей с ОВЗ



Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет						
ЗАВТРАК						
Винегрет с растительным маслом	4-68	40	0,4	3,5	2,7	44,7
Рис отварной	10-50	150	3,6	4,8	36,4	203,5
Шницель с соусом	42-94	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
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					614,3
ОБЕД						
Салат из моркови и яблок	6-30	60	0,6	6,1	4,3	74,2
Суп картоф. с макар. изд.	9-60	200	5,2	2,8	18,5	119,6
Каша гречневая рассыпчатая	12-64	150	8,2	6,3	35,9	233,7
Тефтели с соусом	30-61	90(60/30)	6,4	15,3	10,7	210,5
Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	68-00					766,5
для учащихся с 11 лет до 18 лет						
ЗАВТРАК						
Винегрет с растительным маслом	4-68	40	0,4	3,5	2,7	44,7
Рис отварной	10-50	180	6,5	5,8	43,7	244,2
Шницель с соусом	42-94	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	4-88	60	4,6	1,8	30,8	157,2
ИТОГО:	68-00					751,4
ОБЕД						
Салат из моркови с яблоками	10-50	100	0,8	10,2	7,2	123,8
Суп картофельный с макар. изд.	12-00	250	6,5	3,5	23,1	149,5
Каша гречневая рассыпчатая	15-17	180	9,8	7,6	43,08	280,44
Тефтели с соусом	35-03	100(70/30)	7,3	17,7	12,27	242,45
Компот из свежих яблок	5-23	200	0,15	0,14	9,93	41,5
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	81-55					924,69

Старший повар
 Экономист по ценам