





**МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ**

На 11.01.2024г.

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





4 день



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

**МЕНЮ**

На 11.01.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
<b>ОБЕД II ВАРИАНТ</b>						
Салат из свеклы с яблоками	7-10	60	1,1	3,58	7,63	65,35
Котлета рубленая	45-50	80	10,1	26,3	10,8	322,5
Макароны отварные	10-50	180	6,6	6,1	41	246
Напиток мандариновый	10-20	200	0,28	0	46,92	175
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
<b>ИТОГО:</b>	<b>80-00</b>					<b>989,85</b>
<b>ОБЕД III ВАРИАНТ</b>						
Свекла отварная дольками	3-15	60	0,9	0,1	5,2	25,2
Рыба, тушеная с овощами	41-56	100	18,75	28,8	10,25	279,13
Рис отварной	13-50	150	3,6	4,8	36,4	203,5
Компот из смородины	15-09	200	0,3	0,1	8,4	35,4
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
<b>ИТОГО:</b>	<b>80-00</b>					<b>724,23</b>
<b>ОБЕД IV ВАРИАНТ</b>						
Суп гороховый	11-03	250	8,4	5,6	20,4	166,4
Напиток мандариновый	10-20	200	0,28	0	46,92	175
Хлеб ржано-пшеничный	3-77	46	3	0,6	15,6	83,3
<b>ИТОГО:</b>	<b>25-00</b>					<b>424,7</b>

Старший повар  
Экономист по ценам





4 день



Директор ООО «Звезда»  
Бадина Н.Ф.



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

**МЕНЮ для с ОВЗ**

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
<b>для учащихся с 7 лет до 11 лет</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
Запеканка из творога	39-81	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Джем фруктовый	1-90	10	0,1	0	7,2	29
Фрукт	15-80	100	0,9	0,1	7,6	35
Компот из смеси сухофруктов	5-61	200	0,5	0	19,8	81
Батон нарезной	4-88	40	3,8	1,5	25,7	131
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>577,3</b>
<b>ОБЕД</b>						
*Свекла отварная дольками	3-15	60	0,9	0,1	5,2	25,2
Суп гороховый	8-83	200	6,7	4,6	16,3	133,1
Жаркое по-домашнему	39-95	200	20,1	18,8	17,2	317,9
Кисель из концентрата	5-58	200	0,1	0	32,1	125,7
Хлеб ржано-пшеничный	6-03	90	5,9	1,08	30,6	162,9
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>764,8</b>
<b>для учащихся с 11 лет до 18 лет</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
Запеканка из творога	39-81	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Джем фруктовый	1-90	10	0,1	0	7,2	29
Фрукт	15-80	100	0,9	0,1	7,6	35
Компот из смеси сухофруктов	5-61	200	0,5	0	19,8	81
Батон нарезной	4-88	90	6,8	2,6	46,3	235,8
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>682,1</b>
<b>ОБЕД</b>						
Свекла отварная дольками	5-24	100	1,5	0,2	8,7	42
Суп гороховый	11-03	250	8,4	5,6	20,4	166,4
Жаркое по-домашнему	53-33	250	25,1	23,5	21,5	397,7
Кисель из концентрата	5-58	200	0,1	0	32,1	125,7
Хлеб ржано-пшеничный	6-37	95	6,3	1,1	32,3	171,9
<b>ИТОГО:</b>	<b>81-55</b>					<b>903,7</b>

Старший повар:  
Экономист по ценам