



МЕНЮ
для учащихся с 7 лет до 11 лет
на 02.02.2024г.

		Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен (ккал)
ЗАВТРАК								
54-1т*	горячее блюдо	Запеканка из творога	40-82	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Пром.	гастро-номия	Джем фруктовый	1-90	10	0,1	0	7,2	29
Пром.	фрукт	Фрукт(мандарин)	15-40	100	0,9	0,1	7,6	35
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				496,9
ОБЕД								
54-28з*	закуска	Свекла отварная дольками	3-31	60	0,9	0,1	5,2	25,2
54-8с*	1 блюдо	Суп гороховый	9-15	200	6,7	4,6	16,3	133,1
54-6г*	гарнир	Рис отварной	12-14	150	3,6	4,8	36,4	203,5
273с/б 2017***	2 блюдо	Котлета рубленая, запеченная с молочным соусом	31-26	90(60/30)	3,02	7,8	8,5	117
54-3хн*	3 блюдо	Компот из с/м ягод	5-44	200	0,8	0,3	8	38
110с/б 2013**	хлеб	Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:			68-00	800				685,4

Старший повар
Экономист по ценам

11 день



«Звезда»
Бадина Н.Ф.

МЕНЮ

На 02.02.2024г.

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



Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
ОБЕД II ВАРИАНТ						
Салат из моркови с яблок	6-32	60	0,6	6,1	4,3	74,2
Рис отварной	14-56	180	6,5	5,8	43,7	244,2
Котлета рубленая, запеченная с молочным соусом	36-56	100(70/30)	3,35	8,67	9,42	130
Напиток мандариновый	15-86	200	0,28	0	46,9	175
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:	80-00					804,4
ОБЕД III ВАРИАНТ						
Салат из белокочанной капусты	6-30	60	1	6,1	5,8	81,5
Гуляш из свинины	50-83	50/50	10,8	28,19	2,89	309
Макароны отварные	10-50	160	5,7	5,2	34,9	209,9
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Хлеб ржано-пшеничный	7-37	110	7,3	1,3	37,4	199,1
ИТОГО:	80-00					837,5
ОБЕД IV ВАРИАНТ						
Суп гороховый	11-44	250	8,4	5,6	20,4	166,4
Компот из с/м ягод	5-44	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	8-12	120	7,9	1,4	40,8	217
ИТОГО:	25-00					454,7

Старший повар
Экономист по ценам



**МЕНЮ для детей
из малообеспеченных семей**

На 02.02.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
для учащихся с 11 лет до 18 лет						
ОБЕД						
Свекла отварная дольками	5-51	100	1,5	0,2	8,7	42
Суп гороховый	11-44	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	36-56	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
Экономист по ценам**



На 02.02.2024г.

Утверждаю
 Директор ОО «Звезда»
 Бадина Н.Ф.

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

МЕНЮ для детей с ОВЗ

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(мандарин)	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						
Свекла отварная дольками	3-31	60	0,9	0,1	5,2	25,2
Суп гороховый	9-15	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(мандарин)	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						
Свекла отварная дольками	5-51	100	1,5	0,2	8,7	42
Суп гороховый	11-44	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	36-56	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



Директор ООО «Звезда»
Бадина Н.Ф.

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

МЕНЮ

для детей из семей мобилизованных

На 02.02.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
ЗАВТРАК						
Запеканка из творога	35-51	150	29,7	10,7	21,6	301,3
Джем фруктовый	1-65	10	0,1	0	7,2	29
Фрукт(мандарин)	13-69	100	0,9	0,1	7,6	35
Чай с сахаром	4-35	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	4-25	90	6,8	2,6	46,3	235,8
ИТОГО:	59-45					627,9
ОБЕД						
Свекла отварная дольками	5-51	100	1,5	0,2	8,7	42
Суп гороховый	11-44	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	36-56	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

Утверждаю:

Директор ООО «Звезда»
Бадина Н.Ф.



Согласовано:

Директор МБОУ «СОШ № 6»

С. И. Садыкова



МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

На 02.02.2024г.

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