



МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

На 19.02.2024г.

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

01 день
 Утвержденной
 Директор ООО «Звезда»
 Вадина Н.Ф.
 На 19.02.2024г.

Согласовано:
 Директор МБОУ «СОИИ № 6»
 Саф. Сафонова В.И.

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						
Сыр твердых сортов в нарезке	8-74	10	2,3	2,9	0	35,8
Каша жидкая молочная рисовая	27-93	150	3,9	4,05	21,5	138,4
Фрукт(яблоко)	15-96	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	10-37	85	6,4	2,4	43,7	222,7
ИТОГО:	68-00					477
ОБЕД						
Салат из моркови и яблок	6-30	60	0,6	6,1	4,3	74,2
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	8-85	200	4,7	5,7	10,1	110,4
Каша пшеничная рассыпчатая	10-09	150	6,4	6,5	35,5	225,8
Биточки с соусом	34-16	90(60/30)	7,6	19,7	8,1	241,9
Компот из с/м ягод	5-25	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	3-35	50	3,3	0,6	17	90,5
ИТОГО:	68-00					780,8
для учащихся с 11 лет до 18 лет						
ЗАВТРАК						
Сыр твердых сортов в нарезке	8-74	15	3,5	4,4	0	53,7
Каша жидкая молочная рисовая	27-93	200	5,3	5,4	28,7	184,5
Фрукт(яблоко)	15-96	120	0,5	0,5	11,8	53,3
Чай с сахаром	5-00	200	0,2	0	6,4	26,8
Батон нарезной	10-37	90	6,8	2,6	46,3	235,8
ИТОГО:	68-00					554,1
ОБЕД						
Салат из моркови с яблоками	10-50	100	0,8	10,2	7,2	123,8
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	11-06	250	5,9	7,1	12,6	138
Каша пшеничная рассыпчатая	12-10	180	7,7	7,74	42,6	270,9
Биточки с соусом	37-28	70/30	9,2	21,2	11,8	276,7
Компот из с/м ягод	5-25	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	5-36	80	5,3	0,9	27,2	144,8
ИТОГО:	81-55					992,2

Старший повар



Согласовано:
 Директор МБОУ «СОЦ № 6»
 Саф. Сафонова С.И.

МЕНЮ



Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
ОБЕД II ВАРИАНТ						
Салат из моркови и яблок	6-30	60	0,6	6,1	4,3	74,2
Макароны отварные	10-50	150	5,3	4,9	32,8	196,8
Котлета рубленая с соусом	46-76	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
Компот из клубники	11-29	200	0,09	0	7,23	29,3
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:	80-00					758
ОБЕД III ВАРИАНТ						
Салат из свеклы с яблоками	7-76	60	1,1	3,58	7,63	65,35
Рис отварной	13-39	150	3,6	4,8	36,4	203,5
Птица жаренная	46-90	100	20,2	23,4	0,07	292,73
Компот из с/м ягод	5-25	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	6-70	100	6,6	1,2	34	181
ИТОГО:	80-00					780,58
ОБЕД IV ВАРИАНТ						
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	11-06	250	5,9	7,1	12,6	138
Компот из с/м ягод	5-25	200	0,8	0,3	8	38
Хлеб ржано-пшеничный	8-69	120	7,9	1,4	40,8	217
ИТОГО:	25-00					393

Старший повар
 Экономист по ценам