



Утверждаю:  
Директор ООО «Звезда»  
Бадина Н.Ф.



Согласовано:  
Директор МБОУ «СОШ №6»

Для  
справок

## МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

На 20.03.2024г.

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»  
 Бадина Н.Ф.

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



**МЕНЮ**  
**бесплатного горячего питания для учащихся с 1 по 4 класс**  
**на 20.03.2024г.**

рецептур а		Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен .(ккал)
<b>для учащихся с 7 лет до 11 лет</b>								
<b>ЗАВТРАК</b>								
54-1т*	Горячее блюдо	Запеканка из творога	41-20	150	29,7	10,7	21,6	301,2
Пром.	гастро-номия	Джем фруктовый	1-50	10	0,1	0	6,6	26,4
Пром.	фрукт	Фрукт (мандарин)	15-42	100	0,8	0,2	7,5	38
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	3,8	1,5	25,7	104,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>68-00</b>	<b>500</b>				<b>497,2</b>
<b>ОБЕД</b>								
54-16з*	закуска	Винегрет с растительным маслом	6-30	60	0,6	5,3	4,1	67,1
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
<b>ИТОГО:</b>			<b>68-00</b>	<b>750</b>				<b>762,9</b>

Старший повар

Экономист по ценам





Директор ООО «Звезда»  
Бадина Н.Ф.



Согласовано  
Директор МБОУ «СОШ № 6»  
Газонова С.И.

**МЕНЮ**

На 20.03.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
<b>ОБЕД II ВАРИАНТ</b>						
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	49-13	100(70/30)	9,2	21,2	11,8	276,7
Компот из свежих яблок	5-23	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>80-00</b>					<b>800</b>
<b>ОБЕД III ВАРИАНТ</b>						
Овощи в нарезке (огурец)	10-68	30	0,25	0,05	0,75	4,25
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
<b>ИТОГО:</b>	<b>80-00</b>					<b>634,35</b>
<b>ОБЕД IV ВАРИАНТ</b>						
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
<b>ИТОГО:</b>	<b>25-00</b>					<b>266</b>

Старший повар  
Экономист по ценам



Утверждаю  
 Директор ООО «Звезда»  
 Бадина Н.Ф.



Согласовано:  
 Директор МБОУ «СОШ № 6»  
 Саф. Газонова Г.И.

**МЕНЮ для детей  
 из многодетных малоимущих семей**

На 20.03.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
<b>для учащихся с 11 лет до 18 лет</b>						
<b>ОБЕД I ВАРИАНТ</b>						
Винегрет с раст. маслом	10-50	100	1,0	8,3	6,8	111,8
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	35-30	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
<b>ИТОГО:</b>	<b>81-55</b>					<b>916,19</b>

Старший повар  
 Экономист по ценам





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



**МЕНЮ для детей с ОВЗ**

На 20.03.2024г.

Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
<b>для учащихся с 7 лет до 11 лет</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
Овощи в нарезке (огурец)	10-68	30	0,25	0,05	0,75	4,25
Макаронны отварные	10-50	150	5,3	4,9	32,8	196,8
Шницель с соусом	36-94	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
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>580,6</b>
<b>ОБЕД</b>						
Винегрет с растительным маслом	6-30	60	0,6	5,3	4,1	67,1
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
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>762,9</b>
<b>для учащихся с 11 лет до 18 лет</b>						
<b>ЗАВТРАК</b>						
Овощи в нарезке (огурец)	10-68	30	0,25	0,05	0,75	4,25
Макаронны 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	40	3	1,2	20,6	104,8
<b>ИТОГО:</b>	<b>68-00</b>					<b>658,55</b>
<b>ОБЕД</b>						
Винегрет с раст. маслом	10-50	100	1,0	8,3	6,8	111,8
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	35-30	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
<b>ИТОГО:</b>	<b>81-55</b>					<b>924,69</b>

Старший повар  
Экономист по ценам



