

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



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



Для справок

МЕНЮ НА МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

На 17.04.2024г.

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»



МЕНЮ

На 17.04.2024г.

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	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
ИТОГО:	80-00					800
ОБЕД III ВАРИАНТ						
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
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



Согласовано:

Директор МБОУ «СОШ № 6»

Сайт Сайонова Г.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						
Овощи в нарезке (огурец)	10-68	30	0,25	0,05	0,75	4,25
Макароны 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
ИТОГО:	68-00					580,6
ОБЕД						
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
ИТОГО:	68-00					762,9
для учащихся с 11 лет до 18 лет						
ЗАВТРАК						
Овощи в нарезке (огурец)	10-68	30	0,25	0,05	0,75	4,25
Макароны 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
ИТОГО:	68-00					658,55
ОБЕД						
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
ИТОГО:	81-55					916,19

Старший повар
 Экономист по ценам

3 день

Утверждаю:

Директор ООО «Звезда»
Бадина Н.Ф.

Согласовано:

Директор МБОУ «СОШ № 6»
Саргазнова С.И.
Для справки

МЕНЮ

бесплатного горячего питания для учащихся с 1 по 4 класс
на 17.04.2024г.

рецептура		Наименование блюд	Цена	Выход г.	Б	Ж	У	Энер.цен. (ккал)
для учащихся с 7 лет до 11 лет								
ЗАВТРАК								
54-4з*	Овощное блюдо	Овощи в нарезке (огурец)	10-68	30	0,25	0,05	0,75	4,25
54-1г*	Горячее блюдо	Макаронны отварные	10-50	150	5,3	4,9	32,8	196,8
268 с/б 2017***	горячее блюдо	Шницель с соусом	36-94	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	520				574,55
ОБЕД								
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
		ИТОГО:	68-00	750				762,9

Старший повар

Экономист по ценам