

«Согласовано»  
 Директор МБОУ СОШ №6  
 Никонов Ю.Д.



Меню на 02.10.2024

**Меню приготавливаемых блюд, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г				Энергетическая ценность	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы	ккал		
<b>1 Неделя</b>								
<b>Возрастная категория: 7-11 лет для льготной категории I смена</b>								
<b>День 3 (Среда)</b>								
Завтрак	Колбасные изделия отварные (колбаса вареная молочная, или соски молочные)	90	8,80	16,05	0,14	180,24	ТК №353-П	
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	150	4,62	3,82	28,42	166,52	ТК №256-П	
	Чай с молоком (чай черный высшего сорта, сахар, молоко 3,2%)	180	1,40	1,03	9,21	51,68	ТК №460-П	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,80	ТК №573-П	
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>540</b>	<b>16,73</b>	<b>21,46</b>	<b>57,41</b>	<b>489,64</b>		
Обед:	Винегрет овощной (картофель, свекла, огурцы соленые, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	90	1,44	5,58	5,94	79,20	ТК №47-П	
	Суп-лапша домашняя (курица потрошенная 1 кат., морковь, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, мука пшеничная, яйцо куриное 1 кат.)	200	7,30	7,18	10,26	134,19	ТК №128-П	
	Плов из курицы (курица, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	150	9,20	6,15	18,60	167,25	ТК №375-П	
	Напиток из шиповника (плоды шиповника сухие, сахар)	180	0,58	0,22	13,63	58,83	ТК №496-П	
	Хлеб ржаной	55	4,40	0,83	22,06	113,30	ТК №574-П	
	Хлеб пшеничный	55	4,18	0,44	27,06	128,70	ТК №573-П	
<b>Итого за обед:</b>		<b>730</b>	<b>27,10</b>	<b>20,39</b>	<b>97,55</b>	<b>681,47</b>		
<b>Итого за день 3:</b>			<b>43,83</b>	<b>41,84</b>	<b>154,96</b>	<b>1171,11</b>		
<b>Возрастная категория: 7-11 лет</b>								
<b>День 3 (Среда)</b>								
Завтрак I смена	Колбасные изделия отварные (колбаса вареная молочная, или соски молочные)	90	8,80	16,05	0,14	180,24	ТК №353-П	
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	150	4,62	3,82	28,42	166,52	ТК №256-П	
	Чай с молоком (чай черный высшего сорта, сахар, молоко 3,2%)	180	1,40	1,03	9,21	51,68	ТК №460-П	
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,80	ТК №573-П	
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>540</b>	<b>16,73</b>	<b>21,46</b>	<b>57,41</b>	<b>489,64</b>		
<b>Итого за день 3:</b>			<b>16,73</b>	<b>21,46</b>	<b>57,41</b>	<b>489,64</b>		
<b>Возрастная категория 7-11 лет для обучающихся не относящихся к льготной категории, гипоаллергенная диета 4 класс, исключены: глютен, сахар, свинина, помидоры.</b>								
<b>День 3 (Среда)</b>								
Завтрак	Колбасные изделия отварные (колбаса вареная молочная, или соски молочные)	90	8,80	16,05	0,14	180,24	ТК №353-П	
	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	150	4,70	4,35	28,31	171,17	ТК №207-П	
	Чай с молоком без сахара (чай черный высшего сорта, молоко 3,2%)	180	1,40	1,03	2,02	22,95	ТК №460/1-П	
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П	
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>520</b>	<b>15,29</b>	<b>21,82</b>	<b>40,27</b>	<b>418,76</b>		

Зав. Столовой \_\_\_\_\_ Доценко И.М.

Технолог общ питания \_\_\_\_\_ Деменкова А.А.



«Согласовано»  
 Директор МБОУ СОШ №6  
 Никонов Ю.Д.



Меню на 02.10.2024

Меню приготавливаемых блюд, в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества, г			ЭЦ, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
<b>1 Неделя</b>							
<b>Возрастная категория: 12 лет и старше для льготной категории I смена</b>							
<b>День 3 (Среда)</b>							
Завтрак	Колбасные изделия отварные (колбаса вареная молочная, или соски молочные)	100	9,78	17,83	0,16	200,27	ТК №353-П
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	180	5,54	4,59	34,10	199,82	ТК №256-П
	Чай с молоком (чай черный высшего сорта, сахар, молоко 3,2%)	200	1,56	1,14	10,23	57,42	ТК №460-П
	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20	ТК №573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>610</b>	<b>19,55</b>	<b>24,20</b>	<b>69,05</b>	<b>572,11</b>	
Обед:	Винегрет овощной (картофель, свекла, огурцы соленые, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	100	1,60	6,20	6,60	88,00	ТК №47-П
	Суп-лапша домашняя (курица потрошенная 1 кат., морковь, лук репчатый, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, мука пшеничная, яйцо куриное 1 кат.)	250	7,86	7,97	12,93	154,20	ТК №128-П
	Плов из курицы (курица, крупа рисовая, лук репчатый, морковь, томатная паста, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	200	12,27	8,20	24,80	223,00	ТК №375-П
	Напиток из шиповника (плоды шиповника сухие, сахар)	200	0,64	0,24	15,15	65,37	ТК №496-П
	Хлеб ржаной	65	5,20	0,98	26,07	133,90	ТК №574-П
	Хлеб пшеничный	65	4,94	0,52	31,98	152,10	ТК №573-П
<b>Итого за обед:</b>		<b>880</b>	<b>32,51</b>	<b>24,10</b>	<b>117,53</b>	<b>816,57</b>	
<b>Итого за день 3:</b>			<b>52,06</b>	<b>48,30</b>	<b>186,58</b>	<b>1388,68</b>	
<b>Возрастная категория: 12 лет и старше</b>							
<b>День 3 (Среда)</b>							
Завтрак	Колбасные изделия отварные (колбаса вареная молочная, или соски молочные)	50	5,50	10,03	0,09	112,65	ТК №353-П
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	150	5,33	4,41	32,79	192,14	ТК №256-П
	Чай с сахаром (чай черный высшего сорта, сахар)	200	0,20	0,05	8,05	33,44	ТК №457-П
	Хлеб пшеничный	20	1,52	0,16	9,84	46,80	ТК №573-П
	Фрукт свежий	150	0,60	0,60	14,70	66,60	ТК №82-П
<b>Итого за завтрак:</b>		<b>570</b>	<b>13,15</b>	<b>15,25</b>	<b>65,47</b>	<b>451,62</b>	
<b>Итого за день 3:</b>			<b>13,15</b>	<b>15,25</b>	<b>65,47</b>	<b>451,62</b>	

Зав. Столовой  Доценко И.М.

Технолог общ питания  Деменкова А.А.