



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



Меню на 09.09.2024

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		
2 Неделя							
Возрастная категория: 7-11 лет для льготной категории I смена							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	160	5,37	8,90	24,27	198,65	ТК №235-П
	Сыр полутвердый (порциями)	30	6,96	8,85	0,00	109,20	ТК №75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко 3,2%)	180	1,58	1,35	9,25	55,43	ТК №465-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
Итого за завтрак:		500	16,59	19,74	58,08	477,89	
Обед	Салат из свежих помидоров и огурцов (помидоры свежие, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная)	90	0,85	5,54	3,12	66,81	ТК №19-Т
	Суп из овощей (курица потрошенная 1 кат., картофель, капуста белокочанная свежая, морковь, лук репчатый, горошек зеленый консервированный, масло растительное, соль йодированная, сметана 15%)	200	6,67	8,84	7,72	136,53	ТК №116-П
	Суфле из курицы (курица, яйцо куриное 1 кат., молоко 3,2%, мука пшеничная, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная)	90	11,31	13,01	2,44	172,00	ТК №368-П
	Пюре картофельное (картофель, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	150	3,07	5,73	20,10	144,29	ТК №377-П
	Компот из смеси сухофруктов (смесь сухофруктов, сахар, лимонная кислота)	180	0,34	0,00	15,39	62,90	ТК №495-П
	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	ТК №574-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК №573-П
	Итого за обед	785	28,10	33,99	82,03	746,82	
Итого за день 6:		1285	44,69	53,73	140,11	1224,70	
Возрастная категория: 7-11 лет							
День 6 (Понедельник)							
Завтрак I смена	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	160	5,37	8,90	24,27	198,65	ТК №235-П
	Сыр полутвердый (порциями)	30	6,96	8,85	0,00	109,20	ТК №75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко 3,2%)	180	1,58	1,35	9,25	55,43	ТК №465-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
Итого за завтрак:		500	16,59	19,74	58,08	477,89	
Итого за день 7:		1285	44,69	53,73	140,11	1224,70	

Зав. Столовой _____ Доценко И.М.

Технолог общ питания _____ Деменкова А.А.

Мед.Работник _____

Меню на 09.09.2024

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

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



«Утверждаю»
Директор ООО «РД ГРУПП»
Щелкунов Д.В.

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда, г	Пищевые вещества				Энергетическая ценность, ккал	№ Рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы	Вода		

2 Неделя

Возрастная категория: 12 лет и старше для льготной категории I смена

День 6 (Понедельник)

Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	200	6,78	9,57	30,71	236,11	ТК №235-П
	Сыр полутвердый (порциями)	40	9,28	11,80	0,00	145,60	ТК №75-П
	Напиток кофейный с молоком (кофейный напиток, сахар, молоко 3,2%)	200	1,78	1,53	10,29	62,04	ТК №465-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК №573-П
	Фрукт свежий	100	0,40	0,40	9,80	44,40	ТК №82-П
Итого за завтрак:		575	20,90	23,58	68,02	570,05	
Обед	Салат из капусты белокочанной (капуста белокочанная, морковь, масло растительное, кислота лимонная, соль йодированная)	100	1,56	5,43	4,23	72,06	ТК №1-П
	Суп картофельный с мясными фрикадельками (говядина 1 кат. (или говядина б/к), картофель, лук репчатый, морковь, масло сливочное 72,5%, яйцо куриное 1 кат., соль йодированная)	250	5,84	3,84	15,08	118,30	ТК №80-Т
	Печень говяжья по-строгановски (печень говяжья, мука пшеничная, сметана 15%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	100	17,95	5,88	6,27	149,78	ТК №356-П
	Каша перловая рассыпчатая (крупа перловая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	180	5,63	5,22	33,97	205,40	ТК №207-П
	Компот из ягод замороженных (смесь ягод замороженных, сахар)	200	0,19	0,07	7,69	32,13	ТК №491-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
Итого за обед:		960	41,31	21,94	125,28	863,67	
Итого за день 6:			62,22	45,52	193,30	1433,71	

Возрастная категория: 12 лет и старше

День 6 (Понедельник)

Завтрак	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным (крупа пшеничная, сахар, молоко 3,2%, масло сливочное 72,5%, соль йодированная)	200	6,78	9,57	30,71	236,11	ТК №235-П
	Чай с сахаром (чай черный высшего сорта, сахар)	200	0,20	0,05	8,05	33,44	ТК №457-П
	Хлеб пшеничный	35	2,66	0,28	17,22	81,90	ТК №573-П
	Фрукт свежий	120	0,60	0,60	14,70	66,60	ТК №82-П
Итого за завтрак:		555	10,24	10,50	70,68	418,05	

Зав. Столовой  Доценко И.М.

Технолог общ питания  Деменкова А.А.

Мед.Работник 