

Согласовано:

Директор МАОУ "Средняя школа № 6"

Дзюба О.И.



КГ МУТП

"Сияние Севера"

Столовая № 6

## МЕНЮ

На 19 марта 2024 года

По 8 дню циклического меню 1 СМЕНА

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ	Выход (г)	Цена 100% руб.коп.	ЭЦ,ккал	№ рецептур
<b>ЗАВТРАК 1-4 класс + ЛЬГОТНИКИ 1-4 класс</b>					
1	Гуляш из говядины	60/60	115,40	255,21	437/04
2	Рис отварной	180	25,05	139,8	511/04
3	Напиток клюквенный	200	22,15	56	700/04
4	Хлеб пшеничный	37,5	2,10	88,3	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,20	38,7	
6					
			<b>165,90</b>	<b>578,01</b>	
<b>ЗАВТРАК льготная категория 5-11 класс</b>					
1	Гуляш из говядины	60/60	115,40	255,21	437/04
2	Рис отварной	180	25,05	139,8	511/04
3	Напиток клюквенный	200	22,15	56	700/04
4	Хлеб пшеничный	40	2,20	91,92	
5	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,50	48,34	
6					
			<b>166,30</b>	<b>591,27</b>	
<b>ЗАВТРАК с родительской доплатой(86руб) 5-11 класс</b>					
1	Гуляш из говядины	50/50	91,20	<b>189,01</b>	437/04
2	Рис отварной	180	25,05	213,2	511/04
3	Напиток клюквенный	200	22,15	56	700/04
4	Хлеб пшеничный	50	2,80	117,2	
5	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,80	57,47	
6	Фрукты(яблоки)	100	23,00	43,60	
			<b>166,00</b>	<b>676,48</b>	
<b>ОБЕД ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1-4 класс</b>					
1	Борщ с капустой и картофелем	200/20/20	58,35	170,43	110/04
2	Биточки из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	451/04
3	Макаронь отварные	200	25,9	<b>299,54</b>	516/04
4	Напиток из смеси ягод Я-Яшка	200	13,65	56	ТТК349
5	Хлеб пшеничный	50	2,8	<b>112,36</b>	
6	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,5	<b>48,46</b>	
7	Фрукты(груши)	100	45,05	43,6	
			<b>248,1</b>	<b>854,89</b>	
<b>ОБЕД ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ 5-11 класс</b>					
1	Борщ с капустой и картофелем	250/20/25	69,15	<b>209,45</b>	110/04
2	Биточки из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	451/04
3	Макаронь отварные	200	25,9	<b>299,54</b>	516/04
4	Напиток из смеси ягод Я-Яшка	200	13,65	56	ТТК349
5	Хлеб пшеничный	60	3,35	<b>112,36</b>	
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	<b>48,46</b>	
7	Фрукты(апельсины)	100	32,85	<b>48,46</b>	
			<b>248,15</b>	<b>898,77</b>	

Зав.производством:

Администратор:

Фельдшер

Крылова Н В

Вьюева Т.С.

Носур С Б

Согласовано  
 Директор МАДОУ "Средняя школа № 6"  
 Дзюба О.И.



КГ МУТП  
 "Сияние Севера"  
 Столовая № 6

**МЕНЮ**

На 19 марта 2024 года

По 8 дню циклического меню 2 СМЕНА

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ	Выход (г)	Цена 100 % руб. коп.	ЭЦ, ккал	№ рецептур
<b>Обед 1-4 класс</b>					
1	Борщ с капустой и картофелем	200/20/20	58,35	170,43	110/04
2	Биточки из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	451/04
3	Макаронные отварные	200	25,90	299,54	516/04
4	Напиток из смеси ягод Я-Яшка	200	13,65	56	ТТК349
5	Хлеб пшеничный	50	2,80	112,36	
6	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,50	48,46	
7	Фрукты(груши)	100	45,05	43,6	
			<b>248,10</b>	<b>854,89</b>	
<b>ОБЕД С РОДИТЕЛЬСКОЙ ДОПЛАТОЙ (86руб) 5-11 класс</b>					
1	Борщ с капустой и картофелем	250(10)	24,10	<b>162,18</b>	<b>110,04</b>
2	Гуляши из говядины	50/50	91,20	189,01	437/04
3	Рис отварной	180	25,05	217,2	511/04
4	Напиток клюквенный	200	22,15	56	700/04
5	Хлеб пшеничный	60	3,35	140,64	
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	57,47	
7					
			<b>168,25</b>	<b>822,50</b>	
<b>ПОЛДНИК льготной категории 1-4 класс</b>					
1	Гуляши из говядины	60/60	115,4	255,21	437/04
2	Рис отварной	180	25,05	139,8	511/04
3	Напиток клюквенный	200	22,15	56	700/04
4	Хлеб пшеничный	37,5	2,1	88,3	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	38,7	
6					
			<b>165,90</b>	<b>578,01</b>	
<b>Полдник льготной категории 5-11 класс</b>					
1	Гуляши из говядины	60/60	115,4	255,21	437/04
2	Рис отварной	180	25,05	139,8	511/04
3	Напиток клюквенный	200	22,15	56	700/04
4	Хлеб пшеничный	40	2,2	91,92	
5	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,5	48,34	
6					
			<b>166,3</b>	<b>591,27</b>	
<b>ОБЕД ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1-11 класс</b>					
1	Борщ с капустой и картофелем	250/20/25	69,15	209,45	<b>110,04</b>
2	Биточки из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	<b>451/04</b>
3	Макаронные отварные	200	25,9	299,54	<b>516/04</b>
4	Напиток из смеси ягод Я-Яшка	200	13,65	56	<b>ТТК349</b>
5	Хлеб пшеничный	60	3,35	112,36	
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	48,46	
7	Фрукты(апельсины)	100	32,85	43,6	
			<b>248,15</b>	<b>893,91</b>	

Зав. производством:

Администратор:

Фельдшер

Крылова Н.В.

Выюева Т.С.

Носур С.Б.