



Согласовано:
 Директор МАОУ "Средняя школа № 6"
 Дзюба О.И.

КГ МУТП
 "Сияние Севера"
 Столовая № 6

МЕНЮ

На 25 апреля 2024 года

По 4 дню цикличного меню

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ	Выход (г)	Цена 100% руб.коп.	Эц,ккал	№ рецептур
ЗАВТРАК 1-4 КЛАСС + льготники 1-11 класс					
1	Котлета рыбная по-волжски	100/10	90,50	211,01	ТТК 156/04
2	Пюре картофельное	180	29,90	139,8	520/04
3	Напиток из смеси ягод Я-Яшка№3	200	14,25	56	ТТК360
4	Хлеб пшеничный	37,5	2,10	88,3	
5	Хлеб ржано- пшеничный	20	1,20	38,7	
6	Фрукты(яблоки)	100	28,05	43,6	
			166,00	577,41	
Завтрак с родительской доплатой(86 руб) 5-11 класс					
1	Палочки рыбные	100/10	64,00	224,01	388/04
2	Пюре картофельное	180	29,90	142,29	520/04
3	Напиток из смеси ягод Я-Яшка№3	200	14,25	96	ТТК360
4	Хлеб пшеничный	36	2,00	112,36	
5	Хлеб ржано- пшеничный	30	1,80	58,22	
6	Пицца»Аппетитная»	100	54,05	43,60	ТТК236
			166,00	632,88	
Обед 1-4 класс					
1	Рассольник «Ленинградский»	200/20/17	59,80	170,88	132/04
2	Биточек из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	451/04
3	Макароны отварные	200	25,90	299,54	516/04
4	Напиток из яблок и клюквы	200	11,70	40	ТТК9
5	Хлеб пшеничный	38	2,12	112,36	
6	Хлеб ржано- пшеничный	25	1,50	48,46	
7	Молочный напиток Топтыжка	200	46,13	87,1	
			248,00	795,74	
Обед с родительской доплатой (86 руб) 5-11 класс					
1	Рассольник «Ленинградский»	250/10	23,70	129,80	132/04
2	Палочки рыбные	100	51,60	205,93	338/04
3	Пюре картофельное	180	29,90	156,29	520/04
4	Напиток из смеси ягод Я-Я	200	14,25	96,00	ТТК360
5	Хлеб пшеничный	60	3,35	140,64	
6	Хлеб ржано- пшеничный	40	2,40	57,47	
7	Пицца»Аппетитная»	75	40,80	130,49	ТТК236
			166,00	786,13	
ОБЕД льготной категории 1-11 класс					
1	Рассольник «Ленинградский»	200/20/17	59,8	170,88	132/04
2	Биточек из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	451/04
3	Макароны отварные	200	25,9	299,54	333,516/04
4	Напиток из яблок и клюквы	200	11,7	40	ТТК9
5	Хлеб пшеничный	38	2,12	112,36	
6	Хлеб ржано- пшеничный	25	1,5	48,46	
7	Молочный напиток Топтыжка	200	46,13	87,1	
			248,00	882,84	

Зав.производством:
 Крылова Н В

Администратор:
 Вьюева Т С

Фельдшер
 Носур С Б



Согласовано:

Директор МАОУ "Средняя школа № 6

Дзюба О.И. Дзюба О.И.

КГ МУТП

"Сияние Севера"

Столовая № 6

МЕНЮ

На 25 апреля 2024 года

По 4 дню циклического меню 2 СМЕНА

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ	Выход (г)	Цена 100% руб.коп.	ЭЦ,ккал	Рецептур
ОБЕД 1-4 класс					
1	Рассольник»Ленинградский»	200/20/17	59,80	170,88	132/04
2	Биточек из говядины с маслом	100/10	100,85	124,5	451/04
3	Макароны отварные	200	25,90	299,54	516/04
4	Напиток из яблок и клюквы	200	11,70	40	ТТК9
5	Хлеб пшеничный	50	2,80	112,36	
6	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,50	48,46	
7	Молочный напиток Топтыжка	200	46,13	87,1	
			248,68	882,84	
ОБЕД ЗА РОДИТЕЛЬСКУЮ ПЛАТУ(86 руб) 5-11 класс					
1	Рассольник»Ленинградский»	250/10	23,70	129,8	132/04
2	Палочки рыбные	100	51,60	205,93	388/04
3	Пюре картофельное	180	29,90	156,29	520/04
4	Напиток из смеси ягод Я-Яшка	200	14,25	96	ТТК360
6	Хлеб пшеничный	60	3,35	140,64	
7	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,40	57,47	
8	Пицца»Аппетитная»	85	45,95	130,49	ТТК236
			171,15	916,62	
ПОЛДНИК льготной категории 1-4 класс					
1	Котлета рыбная по-волжски	100/10	90,5	211,01	ТТК156
2	Пюре картофельное	180	29,9	139,8	520/04
3	Напиток Я-Яшка №1	200	14,25	56	ТТК360
4	Хлеб пшеничный	37,5	2,1	88,3	
5	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,2	38,7	
6	Фрукты(яблоки)	100	28	43,6	
			165,95	577,41	
ПОЛДНИК льготной категории 5-11 класс					
1	Котлета рыбная по-волжски	100/10	90,5	211,01	ТТК156
2	Пюре картофельное	180	29,90	139,8	520/04
3	Напиток Я-Яшка №1	200	14,25	56	ТТК360
4	Хлеб пшеничный	50	2,8	114,88	
5	Хлеб ржано-пшеничный	30	1,8	58,22	
6	Фрукты(яблоки)	100	28	43,6	
			167,25	623,51	
ОБЕД ЛЬГОТНАЯ КАТЕГОРИЯ 1-11 класс					
1	Рассольник»Ленинградский»	250/20/19	64,5	238,74	132/04
2	Биточек из говядины с маслом	100/5	94,65	133,5	451/04
3	Макароны отварные	200	25,9	299,54	516/04
4	Напиток из яблок и клюквы	200	11,7	40	ТТК9
5	Хлеб пшеничный	60	3,35	112,36	
6	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,4	48,46	
7	Молочный напиток Топтыжка	200	46,13	71,7	
			248,63	944,30	

Зав.производством:

Администратор:

Фельдшер

Н В Крылова Н В

Т С Вьюева Т.С.

С Б Носур С Б