







ООО «Таганрогское школьное питание»

## МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов

возрастная категория: 7-11 лет

МОБУ СОШ № 6

на 12 ноября 2024 г.

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ЗАВТРАК							
285	Макаронник с мясом	240	20,1	29,2	25,4	444,8	71-31
T24	Икра кабачковая	60	1,52	7,12	6,16	94,8	14-64
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-83
	Хлеб йодированный	30	2,28	0,27	14,91	71,19	3-12
<b>Итого:</b>		<b>530</b>	<b>23,9</b>	<b>36,59</b>	<b>58,45</b>	<b>658,71</b>	<b>91-90</b>

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ОБЕД							
139	Суп картофельный с горохом	250	7,81	6,88	22,25	182,16	17-24
437	Гуляш куриный	120	12,72	30,74	3,48	341,46	55-50
309	Макаронные отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,56	13-73
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-83
	Хлеб йодированный	25	1,65	0,17	11,92	55,81	2-60
<b>Итого:</b>		<b>745</b>	<b>27,7</b>	<b>42,31</b>	<b>76,08</b>	<b>795,91</b>	<b>91-90</b>

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством





ООО «Таганрогское школьное питание»

## МЕНЮ

горячего бесплатного питания  
детей ОВЗ, детей-инвалидов 1-4 классов

возрастная категория: 7-11 лет

МОБУ СОШ № 6

на 12 ноября 2024 г.

№ рецептур	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ЗАВТРАК							
181	Каша манная молочная	250	2,75	3,63	20,5	125,67	33-81
АКО	Булка с маком	100	8,1	5,2	65,2	340	10-15
338	Яблоко свежее	100	0,4		11,8	48,8	11-25
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-83
<b>Итого:</b>		<b>650</b>	<b>11,25</b>	<b>8,83</b>	<b>109,48</b>	<b>562,39</b>	<b>58-04</b>

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством



С. В. Орехова

О. В. Мурадян

Л. В. Серебрянская

Н. С. Квочка



ООО «Таганрогское школьное питание»

## МЕНЮ

горячего бесплатного питания  
детей ОВЗ, детей-инвалидов 1-4 классов  
возрастная категория: 7-11 лет  
МОБУ СОШ № 6  
на 12 ноября 2024 г.

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ОБЕД							
139	Суп картофельный с горохом	250	7,81	6,88	22,25	182,16	13-53
295	Биточек мясной в соусе	90	10,71	18,5	14,67	288,02	27-75
304	Рис отварной	150	2,56	4,17	26,57	154,05	12-90
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-22
	Хлеб йодированный	20	1,32	0,13	9,53	44,61	1-64
<b>Итого:</b>		<b>710</b>	<b>22,4</b>	<b>29,68</b>	<b>85</b>	<b>716,76</b>	<b>58-04</b>

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

С.В.Орехова  
О.В.Мурадян  
Л.В.Серебрянская  
М.Ф.Симонова  
Н.С.Квочка











ООО «Таганрогское школьное питание»

**МЕНЮ**

горячего бесплатного питания  
детей ОВЗ, детей-инвалидов 5-11 классов

возрастная категория: 12 лет и старше

МОБУ СОШ № 6

на 12 ноября 2024 г.

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ЗАВТРАК							
181	Каша манная молочная	250	2,75	3,63	20,5	125,67	33-81
АКО	Булка с маком	100	8,1	5,2	65,2	340	10-15
338	Яблоко свежее	100	0,4		11,8	48,8	11-25
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-83
<b>Итого:</b>		<b>650</b>	<b>11,25</b>	<b>8,83</b>	<b>109,48</b>	<b>562,39</b>	<b>58-04</b>

№ рецептуры	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ОБЕД							
139	Суп картофельный с горохом	300	11,4	13,8	20,7	252,6	20-69
437	Гуляш куриный	100	10,6	28,12	2,9	307,08	46-31
309	Макароны отварные	180	6,62	7,42	33,74	228,22	16-48
349	Компот из сухофруктов с витамином «С»	200			31,4	125,6	6-19
	Хлеб йодированный	25	1,98	0,25	12,08	58,49	2-23
<b>Итого:</b>		<b>805</b>	<b>30,6</b>	<b>49,59</b>	<b>100,82</b>	<b>971,99</b>	<b>91-90</b>
<b>Итого за день:</b>		<b>1455</b>	<b>41,85</b>	<b>58,42</b>	<b>210,3</b>	<b>1534,38</b>	<b>149-94</b>

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

С.В. Орехова  
О.В. Муразин  
Л.В. Серебрянская  
Н.С. Квочка



# МЕНЮ

горячего бесплатного питания  
учащихся из малоимущих, многодетных семей, тубинфицированных  
детей, детей мобилизованных граждан 5-11 классов  
возрастная категория: 12 лет и старше  
МОБУ СОШ № 6  
на 12 ноября 2024 г.

№ рецепт уры	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетич еская ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ЗАВТРАК							
437	Гуляш куриный	100	10,6	28,12	2,9	307,08	46-31
309	Макароны отварные	180	6,62	7,42	33,74	228,22	16-48
T24	Свекла отварная	100	2,2		13,8	64	8-17
376	Чай с сахаром	180			10,78	43,12	2-55
	Хлеб йодированный	20	1,32	0,13	9,53	44,61	1-46
Итого:		580	20,74	35,67	70,75	687,03	74-97

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством



С.В.Орехова

О.В.Муразян

Л.В.Серебрянская

Н.С.Квочка









# МЕНЮ

горячего бесплатного питания  
учащихся из малоимущих, многодетных семей, тубинфицированных  
детей, детей мобилизованных граждан 5-11 классов  
возрастная категория: 12 лет и старше  
МОБУ СОШ № 6  
на 12 ноября 2024 г.

№ рецептур	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2 День 2 ОБЕД							
139	Суп картофельный с горохом	300	9,37	8,26	26,7	218,62	17-40
437	Птица тушеная в соусе	100	10,6	28,12	2,9	307,08	36-18
309	Макароны отварные	180	6,62	7,42	33,74	228,22	16-48
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-83
	Хлеб йодированный	20	1,32	0,13	9,53	44,61	2-08
Итого:		800	27,91	43,93	84,85	846,45	74-97

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»  
«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6  
Калькулятор  
Ответственная по питанию  
Заведующая производством

С.В. Орехова  
О.В. Мурадян  
Л.В. Серебрянская  
Н.С. Квочка