



ООО «Таганрогское школьное питание»

МЕНЮ

горячего бесплатного питания учащихся 1-4 классов

возрастная категория: 7-11 лет

МОБУ СОШ № 6

на 22 октября 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	200	20,1	29,2	25,4	444,8	60-85
71	Огурец свежий	60	0,42	0,06	1,14	6,78	14-81
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-82
	Хлеб йодированный	40	2,64	0,27	19,07	89,23	3-52
Итого:		500	23,16	29,53	57,59	588,73	82-00

№ 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	15-78
437	Гуляш куриный	100	10,6	28,12	2,9	307,08	46-30
309	Макаронь отварные	150	5,52	4,52	26,45	168,56	12-70
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-82
	Хлеб йодированный	50	3,3	0,33	23,83	111,53	4-40
Итого:		750	27,23	39,85	87,41	817,25	82-00

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

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 22 октября 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	31-55
АКО	Булка «Маковка»	100	8,1	5,2	65,2	340	21-63
14	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,09	11-94
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-82
Итого:		560	10,93	16,08	97,81	579,68	67-94

№ 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	16-02
437	Гуляш куриный	100	10,6	28,12	2,9	307,08	46-30
309	Макаронные отварные	180	6,62	5,42	31,74	202,27	15-10
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-82
	Хлеб йодированный	20	1,58	0,2	9,66	46,76	1-76
Итого:		800	28,17	42	82,98	822,65	82-00
Итого за день:		1360	39,1	58,08	180,79	1402,33	149-94

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 22 октября 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	15-78
295	Биточек мясной в соусе	90	10,71	18,5	14,67	268,02	32-24
304	Рис отварной	150	2,56	4,17	26,57	154,05	16-22
376	Чай с сахаром	200			11,98	47,92	2-82
	Хлеб йодированный	10	0,66	0,07	4,77	22,31	0-88
Итого:		700	21,74	29,62	80,24	674,46	67-94

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





ООО «Таганрогское школьное питание»

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 22 октября 2024 г.

№ рецептур	Наименование блюд	Выход гр.	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Цена, руб.
			Б	Ж	У		
Неделя 2							
День 2							
437	Гуляш куриный	100	10,6	28,12	2,9	307,08	46-30
309	Макаронь отварные	200	7,36	6,03	35,3	224,91	17-55
АКО	Кофейный напиток черный	200	0,3		15,1	61,6	6-72
	Хлеб йодированный	50	3,3	0,33	23,83	111,53	4-40
Итого:		550	21,56	34,48	77,13	705,12	74-97

Директор ООО «Таганрогское школьное питание»

«Согласовано»: директор МОБУ СОШ № 6

Калькулятор

Ответственная по питанию

Заведующая производством

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



