**МЕНЮ на 10 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С А Семенов**

**Завтрак для детей с 6 до 10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком (творог, сметана, сахар, манная крупа, яйцо, масло сливочное) | 115г | 320 | 31,63 | 4,11 | 35,74 |
| Сок «Сады Придонья» | 250г | 57,5 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 62 | 2,48 | 0,32 | 2,80 |
| Хлеб пшеничный | 31г | 101 | 1,71 | 0,23 | 1,94 |
| **Итого:** |  | 540,5 | 66,13 | 7,61 | 66,13 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком (творог, сметана, сахар, манная крупа, яйцо, масло сливочное) | 140г | 390 | 40,68 | 5,29 | 45,97 |
| Сок «Сады Придонья» | 250г | 57,5 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 62 | 2,48 | 0,32 | 2,80 |
| Хлеб | 38г | 87 | 2,19 | 0,29 | 2,48 |
| **Итого:** |  | 596,5 | 68,05 | 8,85 | 76,90 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 10 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С А Семенов**

**ГПД (Обед)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп с рыбными консервами(картофель, морковь, лук, рис, сайра, соль) | 250г | 198 | 20,50 | 4,10 | 24,60 |
| Жаркое по-домашнему(картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, мука) | 120г | 136 | 22,76 | 4,55 | 27,31 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 62 | 2,48 | 0,50 | 2,98 |
| Хлеб | 33г | 52 | 1,83 | 0,16 | 2,19 |
| **Итого:** |  | 448 | 47,57 | 9,51 | 57,08 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп с рыбными консервами(сайра, картофель, морковь, лук, рис, соль) | 250г | 198 | 20,50 | 2,66 | 23,16 |
| Жаркое по-домашнему(картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, мука) | 180г | 245 | 33,86 | 4,40 | 38,26 |
| Огурец свежий | 31г | 9 | 4,34 | 0,56 | 4,90 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар, аскорбиновая кислота) | 200г | 124 | 4,11 | 0,53 | 4,64 |
| Хлеб | 41г | 92 | 2,28 | 0,31 | 2,59 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 57,5 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 725,5 | 87,79 | 11,41 | 99,20 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп с рыбными консервами(сайра, картофель, морковь, лук, рис, соль) | 250г | 198 | 20,50 | 2,66 | 23,16 |
| Жаркое по-домашнему(картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, мука) | 200г | 272 | 46,85 | 6,09 | 52,94 |
| Огурец свежий | 39г | 13,69 | 5,53 | 0,73 | 6,25 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар, аскорбиновая кислота) | 200г | 124 | 4,11 | 0,31 | 4,64 |
| Хлеб | 43г | 109 | 2,37 | 0,32 | 2,69 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 57,5 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 744 | 102,06 | 13,27 | 115,33 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 10 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С А Семенов**

**Полдник для детей с 6 до 10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Сочень с творогом (мука, сахар, маргарин, яйцо, соль, сода, творог) | 100г | 360 | 42,00 | 5,46 | 47,46 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 1,90 | 0,24 | 2,14 |
| **Итого:** |  | 471 | 43,90 | 5,71 | 49,61 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 10 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С А Семенов**

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Запеканка из творога со сгущенным молоком (творог, сметана, манная крупа, яйцо, сахар) | 135г | 376 | 77,10 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 62 | 3,97 |
| Хлеб  | 44г | 101 | 3,93 |
| **Итого:** |  | 539,0 | 85,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп с рыбными консервами (сайра, картофель, лук, морковь, рис, соль)) | 250г | 198 | 32,80 |
| Жаркое по-домашнему (картофель, лук, мясо говядины, томат, соль) | 180г | 245 | 58,34 |
| Огурец свежий | 60г | 9 | 13,89 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар, аскорбиновая кислота) | 200г | 124 | 6,58 |
| Хлеб | 50г | 92 | 4,39 |
| **Итого:** |  | 668 | 116,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина