**МЕНЮ на 1 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** |
| Каша молочная рисовая с маслом (рис, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 200г | 276 | 15,35 | 2,00 | 17,35 |
| Сыр «Голландский» | 23г | 52 | 13,57 | 1,76 | 15,33 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 41г | 71,5 | 1,85 | 0,24 | 2,09 |
| Яйцо отварнон | 1шт | 80 | 10,00 | 1,30 | 11,30 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 582,7 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Каша молочная рисовая с маслом (рис, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 300г | 345 | 22,63 | 2,94 | 25,57 |
| Сыр «Голландский» | 24г | 68 | 14,16 | 1,84 | 16,00 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Яйцо отварное | 1шт. | 80 | 10,00 | 1,30 | 11,30 |
| Хлеб пшеничный | 48г | 68 | 2,20 | 0,29 | 2,49 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 821,8 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 1 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 картофельный с горохом ( картофель, морковь, лук, горох, масло растительное, соль) | 250г | 148 | 7,38 | 1,48 | 8,86 |
| Картофельное пюре (картофель, масло сливочное соль) | 120г | 181 | 11,63 | 2,33 | 13,96 |
| Котлета из горбуши(горбуша, хлеб, соль, сухарь панировочный, масло растительное) | 50г | 63,58 | 17,92 | 3,58 | 21,50 |
| Чай с сахаром ( чай, сахар) | 200г | 44 | 1,93 | 0,39 | 2,32 |
| Хлеб пшеничный | 47г | 34 | 2,17 | 0,43 | 2,60 |
| **Итого:** |  | 406 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с горохом ( картофель, морковь, лук, горох, масло растительное, соль, ) | 250г | 148 | 7,38 | 0,96 | 8,34 |
| Картофельное пюре(картофель, масло сливочное, соль) | 200г | 181,99 | 21,47 | 2,79 | 24,26 |
| Котлета из горбуши (горбуша, хлеб, соль, сухарь панировочный, масло растительное) | 90г | 135 | 32,76 | 4,26 | 37,02 |
| Огурец соленый | 60г | 16 | 7,48 | 0,97 | 8,45 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 47г | 38 | 2,14 | 0,26 | 2,40 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 649,8 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с горохом (картофель, морковь, лук, горох, масло растительное, соль, ) | 250г | 77 | 7,38 | 0,96 | 8,34 |
| Картофельное пюре(картофель, масло сливочное, соль) | 200г | 181 | 21,47 | 2,79 | 24,26 |
| Котлета из горбуши(горбуша, хлеб ,соль, панировочный сухарь, масло растительное) | 110г | 145,13 | 40,11 | 5,21 | 45,32 |
| Огурец соленый | 95г | 22 | 11,50 | 1,49 | 12,99 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар,) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 67г | 78 | 3,05 | 0,41 | 3,46 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 708,93 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 1 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** |
| Булочка «Домашняя»( мука, сахар, соль, дрожжи, молоко, масло сливочное) | 100г | 385 | 16,44 | 2,14 | 18,58 |
| Сыр «Голландский» | 5г | 95 | 2,99 | 0,39 | 3,38 |
| Яйцо отварное | 1шт | 80 | 10,00 | 1,30 | 11,30 |
| Чай с молоком | 200г | 170 | 8,43 | 1,09 | 9,52 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 472 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Булочка «Домашняя»(мука, сахар, соль, дрожжи, молоко, масло сливочное) | 100г | 385 | 16,44 | 2,14 | 18,58 |
| Сыр «Голландский | 15г | 36 | 9,15 | 1,18 | 10,33 |
| Яйцо отварное | 1шт | 80 | 10,00 | 1,30 | 11,30 |
| Чай с молоком | 200г | 170 | 8,43 | 1,09 | 9,52 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 508 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 1 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** |
| Каша молочная рисовая с маслом(рис, молоко, масло сливочное, соль, сахар) | 200г | 345 | 24,56 |
| Яйцо отварное | 1шт. | 80 | 16,00 |
| Сыр «Голландский» | 10г | 68 | 9,44 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 15,52 |
| Хлеб пшеничный | 47г | 93 | 3,48 |
|  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 676 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с горохом (картофель, лук, морковь, горох, масло растительное, соль)) | 250г | 77 | 11,81 |
| Картофельное пюре(картофель, масло сливочное, соль) | 150г | 178 | 22,22 |
| Котлета из горбуши(горбуша, хлеб, сухарь панировочный, соль, масло растительное) | 90г | 135 | 52,42 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 32г | 38 | 2,33 |
|  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 586 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 2 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** |
| Омлет натуральный (яйцо, молоко, масло сливочное) | 110г | 167,3 | 30,11 | 3,91 | 34,02 |
| Сыр «Голландский» | 15г | 86 | 8,85 | 1,15 | 10,00 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 40г | 40,9 | 1,81 | 0,24 | 2,05 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 397,7 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Омлет натуральный(яйцо, молоко, масло сливочное) | 110г | 167,3 | 30,11 | 3,91 | 34,02 |
| Сыр «Голландский» | 29г | 178 | 17,11 | 2,22 | 19,33 |
| Кофейный напиток( кофейный напиток, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 39г | 45 | 1,77 | 0,24 | 2,01 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 493,8 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 2 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 из овощей со сметаной (картофель, морковь, лук, зеленый горошек, сметана, масло растительное) | 250г | 120 | 11,45 | 2,29 | 13,74 |
| Макароны отварные(макароны в/с, масло сливочное, соль) | 150г | 180 | 4,71 | 0,94 | 5,65 |
| Бефстроганов(мясо говядина, лук, морковь, сметана, масло сливочное) | 50г | 99,5 | 22,21 | 4,44 | 26,65 |
| Чай с сахаром ( чай, сахар, вода) | 200г | 46 | 1,93 | 0,39 | 2,32 |
| Хлеб пшеничный | 16г | 37 | 0,73 | 0,17 | 0,88 |
| **Итого:** |  | 522,25 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп из овощей со сметаной (картофель, морковь, лук, зеленый горошек, соль, масло растительное) | 250г | 120 | 11,45 | 1,49 | 12,94 |
| Макароны отварные (макароны в/с, масло сливочное, соль) | 180 | 180 | 6,55 | 0,85 | 7,40 |
| Бефстроганов( мясо говядина, лук, морковь, сметана, масло сливочное) | 100г | 199 | 45,50 | 5,92 | 51,42 |
| Салат из свеклы (свекла, масло растительное) | 100г | 117 | 5,67 | 0,74 | 6,41 |
| Компот из сухофруктов | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 45г | 41 | 2,05 | 0,27 | 2,32 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 807,66 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп из овощей со сметаной (картофель, морковь, лук, зеленый горошек, соль, масло растительное) | 250г | 120 | 11,45 | 1,49 | 12,94 |
| Макароны отварные (макароны в/с, масло сливочное) | 180г | 180 | 6,55 | 0,85 | 7,40 |
| Бефстроганов ( говядина, лук, морковь, сметана, соль, масло сливочное, мука) | 120г | 250,25 | 56,88 | 7,40 | 64,28 |
| Салат из свеклы(свекла, масло растительное) | 100г | 117 | 5,67 | 0,74 | 6,41 |
| Компот из сухофруктов | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 65г | 57 | 2,96 | 0,37 | 3,33 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 904,55 | 88,02 | 11,44 | 99,45 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 2 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 | 110г | 123 | 32,00 | 4,16 | 36,16 |
| Сыр «Голландский» | 7г | 59 | 3,92 | 0,51 | 4,44 |
| Чай с сахаром | 200г | 46 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 292,3 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Сочень с творогом | 110г | 123 | 32,00 | 4,16 | 36,16 |
| Бутерброд с сыром | 27/15г | 77 | 10,08 | 1,31 | 11,39 |
| Чай с сахаром | 200г | 46 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 349,2 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 2 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** |
| Омлет натуральный (яйцо, молоко, масло сливочное) | 110г | 167 | 48,17 |
| Сыр «Голландский» | 15г | 165 | 14,16 |
| Чай с сахаром (чай, сахар, вода) | 200г | 46 | 3,09 |
| Хлеб пшеничный | 49г | 68 | 3,58 |
| **Итого:** |  | 360,35 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп овощной со сметаной( картофель, лук, морковь, зеленый горошек, соль мясо говядины) | 250г | 120 | 18,32 |
| Макароны отварные (макароны в/с, масло сливочное) | 150г | 180 | 7,54 |
| Бефстроганов (говядина, морковь, сметана, лук, соль, масло растительное) | 90г | 199 | 61,31 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 22г | 42,9 | 1,61 |
| **Итого:** |  | 690,65 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 3 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** |
| Плов с мясом кур (мясо кур, морковь, лук, рис, соль) | 200г | 290,6 | 35,76 | 4,64 | 40,41 |
| Чай с сахаром с лимоном(чай, сахар, лимон, вода) | 200г | 59 | 2,89 | 0,37 | 3,26 |
| Сыр «Голландский» | 17г | 92 | 10,03 | 1,30 | 11,33 |
| Хлеб пшеничный | 39г | 49,7 | 1,79 | 0,24 | 2,03 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 464,1 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Плов с мясом кур (мясо кур, морковь, лук, рис, соль,) | 240г | 387,47 | 50,12 | 6,52 | 56,64 |
| Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон, вода) | 200г | 59 | 2,89 | 0,37 | 3,26 |
| Сыр «Голландский» | 7г | 29 | 4,13 | 0,54 | 4,67 |
| Хлеб пшеничный | 34г | 49,7 | 1,55 | 0,20 | 1,75 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 565,8 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 3 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

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

**ГПД (Обед)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Борщ со сметаной (картофель, морковь, лук, капуста. свекла, соль, масло растительное, сметана) | 250г | 192 | 7,27 | 1,45 | 8,72 |
| Картофельное пюре (картофель, соль, масло сливочное) | 120г | 150,8 | 10,94 | 2,20 | 13,14 |
| Рыба (горбуша) тушеная в томате с овощами(горбуша, лук, морковь, томат, мука, масло растительное, соль) | 50г | 46,87 | 19,68 | 3,94 | 23,62 |
| Хлеб | 26г |  | 1,21 | 0,24 | 1,45 |
| Чай с сахаром( чай, сахар, вода) | 200г | 59 | 1,93 | 0,38 | 2,31 |
| **Итого:** |  | 477,2 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Борщ со сметаной (картофель, морковь, лук, капуста, свекла, соль, масло растительное) | 250г | 192 | 7,27 | 0,94 | 8,21 |
| Картофельное пюре (картофель, соль, масло сливочное) | 180г | 215 | 19,19 | 2,49 | 21,68 |
| Рыба (горбуша) тушеная в томате с овощами (горбуша, лук, морковь томат, соль, масло растительное, мука) | 100г | 80 | 36,45 | 4,74 | 41,19 |
| Зеленый горошек | 45г | 28 | 6,50 | 0,84 | 7,34 |
| Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 39г | 58,00 | 1,80 | 0,25 | 2,05 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 666,8 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Борщ со сметаной (картофель, морковь, лук, капуста, свекла, соль, масло растительное) | 250г | 192 | 7,27 | 0,94 | 8,21 |
| Картофельное пюре (картофель, масло сливочное, соль) | 180г | 215 | 19,19 | 2,49 | 21,68 |
| Рыба (горбуша)тушеная в томате с овощами (горбуша, лук, морковь, томат, соль, масло растительное, мука) | 140г | 120 | 47,51 | 6,19 | 53,70 |
| Зеленый горошек | 55г | 22 | 7,78 | 1,01 | 8,79 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 38г | 73 | 1,74 | 0,25 | 1,99 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 770,8 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 3 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** |
| Пирожное «Глазированное» | 100г | 290,6 | 30,00 | 3,90 | 33,90 |
| Бутерброд с сыром | 26/8г | 44 | 5,93 | 0,77 | 6,70 |
| Чай с сахаром | 200г | 59 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| **Итого:** |  | 384,3 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Пирожное «Глазированное» | 100г | 290,6 | 30,00 | 3,90 | 33,90 |
| Бутерброд с сыром | 37/16г | 88 | 11,12 | 1,44 | 12,56 |
| Чай с сахаром и лимоном | 200г | 59 | 2,89 | 0,38 | 3,27 |
| **Итого:** |  | 390,4 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 3 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** |
| Плов с мясом кур (мясо кур, лук, морковь, соль, масло растительное, масло сливочное) | 220г | 387,4 | 61,92 |
| Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон,) | 200г | 44 | 4,62 |
| Хлеб пшеничный | 33г | 45 | 2,46 |
| **Итого:** |  | 476,4 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Борщ со сметаной ( картофель, лук, морковь, капуста, свекла, соль масло сливочное) | 250г | 192 | 11,63 |
| Картофельное пюре (картофель соль, масло сливочное) | 180г | 181 | 30,70 |
| Рыба (горбуша)тушеная в томате с овощами (горбуша, хлеб морковь, томат, лук, соль, масло растительное) | 80г | 100 | 43,78 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 37г | 68 | 2,67 |
| **Итого:** |  | 631 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 4 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** |
| Каша молочная ячневая (крупа ячневая, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 300г | 111 | 18,40 | 2,39 | 20,79 |
| Сыр | 34г | 85 | 20,06 | 22,61 | 22,67 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 51г | 42,9 | 2,31 | 0,30 | 2,61 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 465,8 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Каша молочная ячневая (крупа ячневая, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 300г | 133,2 | 18,40 | 2,39 | 20,79 |
| Сыр | 47г | 165 | 27,73 | 3,60 | 31,33 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 63г | 98,7 | 2,86 | 0,38 | 3,24 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 572,7 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 4 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

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

**ГПД (Обед)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Рассольник ленинградский со сметаной ( картофель, морковь, лук, огурец соленый, сметана, крупа перловая, масло растительное, соль) | 250г | 122 | 11,27 | 2,25 | 13,52 |
| Каша гречневая (крупа гречневая, масло сливочное соль) | 100г | 237 | 6,39 | 1,28 | 7,67 |
| Тефтели с соусом (говядина, рис, лук, масло сливочное, томат, соль, сахар, мука) | 60г | 90 | 20,39 | 4,08 | 24,47 |
| Чай с сахаром ( чай, сахар) | 200г | 142 | 1,93 | 0,39 | 2,32 |
| Хлеб пшеничный | 23г | 34 | 1,05 | 0,21 | 1,26 |
| **Итого:** |  | 625 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Рассольник ленинградский со сметаной ( картофель, морковь, лук, огурец соленый, крупа перловая, сметана, масло растительное, соль) | 250г | 122 | 11,94 | 1,55 | 13,49 |
| Каша гречневая (крупа гречневая, , масло сливочное, соль) | 180г | 284 | 15,55 | 2,02 | 17,57 |
| Тефтели с соусом(говядина, лук, томат, масло сливочное, соль, сахар, мука) | 100г | 216 | 33,02 | 2,99 | 37,32 |
| Кукуруза консервированная | 45г | 9,17 | 9,00 | 1,17 | 10,17 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 46г | 44 | 1,70 | 0,22 | 1,92 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 881,6 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Рассольник ленинградский со сметаной (картофель, морковь, лук, огурец соленый, крупа перловая, сметана, масло растительное, соль) | 250г | 122 | 11,94 | 1,55 | 13,49 |
| Каша гречневая(крупа гречневая, масло сливочное, соль) | 200г | 299 | 18,70 | 2,43 | 21,13 |
| Тефтели с соусом(говядина, лук, томат, масло сливочное, соль, сахар, мука) | 100/20г | 230 | 38,74 | 5,04 | 43,78 |
| Кукуруза консервированная | 60г | 9,17 | 12,18 | 1,58 | 13,76 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар,) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 43г | 48 | 1,96 | 0,25 | 2,21 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 828,25 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 5 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) | 150г | 380 | 47,82 | 6,22 | 54,04 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 44 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| Хлеб пшеничный | 16г | 55,3 | 0,72 | 0,09 | 0,81 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 489,8 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**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) | 170г | 434,28 | 54,99 | 7,15 | 62,14 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 44 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| Хлеб пшеничный | 39г | 57,2 | 1,76 | 0,24 | 2,00 |
| **Итого:** |  | 596,99 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 5 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 крестьянский со сметаной(картофель, морковь, лук, капуста, рис, соль, сметана) | 250г | 105 | 6,51 | 1,30 | 7,81 |
| Азу(картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, огурец соленый мука) | 120г | 161,4 | 28,67 | 5,73 | 34,40 |
| Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,90 | 5,41 |
| Хлеб пшеничный | 29г | 62,92 | 1,34 | 0,28 | 1,62 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 420,62 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп крестьянский со сметаной(картофель, морковь, лук, капуста, рис, соль, сметана) | 250г | 105 | 7,57 | 0,98 | 8,55 |
| Азу(картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, огурец соленый, мука) | 200г | 269 | 52,34 | 6,81 | 59,15 |
| Огурец соленый | 55г | 2,99 | 8,96 | 1,16 | 10,12 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 51г | 50,05 | 2,34 | 0,31 | 2,65 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 582,84 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп крестьянский со сметаной( картофель, морковь, лук, капуста, рис, соль, сметана) | 250г | 105 | 7,57 | 0,98 | 8,55 |
| Азу(картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, огурец соленый, мука) | 250г | 322,5 | 63,11 | 8,20 | 71,31 |
| Огурец соленый | 60г | 7 | 10,50 | 1,36 | 11,86 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 52г | 72,9 | 2,33 | 0,32 | 2,65 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 663,2 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 5 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** |
| Булочка «Домашняя» | 100г | 136 | 16,44 | 2,14 | 18,58 |
| Сыр «Голландский» | 27г | 59 | 12,99 | 1,69 | 14,68 |
| Чай с молоком | 200г | 87 | 8,43 | 1,09 | 9,52 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 445,8 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Булочка «Домашняя» | 100г | 136 | 16,44 | 2,14 | 18,58 |
| Сыр «Голландский | 40г | 83 | 19,14 | 2,47 | 21,63 |
| Чай с молоком | 200г | 87 | 8,43 | 1,09 | 9,52 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 500,08 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 5 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) | 115г | 434 | 65,02 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 3,09 |
| Хлеб пшеничный | 12г | 48 | 0,89 |
| **Итого:** |  | 541 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп крестьянский со сметаной ( картофель, лук, морковь, капуста, рис, соль, сметана) | 250г | 105 | 12,11 |
| Азу(картофель, лук, мясо говядины, томат, огурец соленый, соль) | 180г | 269 | 73,50 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 43г | 52,2 | 3,17 |
|  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 534,36 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 6 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** |
| Каша молочная пшенная с маслом (пшено, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 250г | 276 | 18,79 | 2,44 | 21,23 |
| Сыр «Голландский» | 20г | 68 | 12,39 | 2,39 | 14,00 |
| Яйцо отварное | 1шт. |  | 8,00 | 1,04 | 9,04 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 35г | 71,5 | 1,59 | 0,21 | 1,80 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 639,3 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Каша молочная пшенная (пшено, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 300г | 345 | 22,31 | 2,90 | 25,21 |
| Сыр «Голландский» | 27г | 68 | 15,93 | 2,07 | 18,00 |
| Яйцо отварное | 1шт. |  | 8,00 | 1,04 | 9,04 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 60г | 93 | 2,75 | 0,36 | 3,11 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 741,8 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 6 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

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

**ГПД (Обед)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Щи из свежей капусты со сметаной ( картофель, морковь, лук, капуста, масло растительное, соль, сметана) | 250г | 77 | 9,60 | 1,92 | 11,52 |
| Картофельное пюре (картофель, масло сливочное соль) | 100г | 178 | 9,36 | 1,87 | 11,23 |
| Котлета из горбуши(горбуша, хлеб, соль, сухарь панировочный, масло растительное) | 40г | 82 | 19,34 | 3,87 | 23,21 |
| Чай с сахаром ( чай, сахар) | 200г | 44 | 1,93 | 0,39 | 2,32 |
| Хлеб пшеничный | 16г | 25 | 0,80 | 0,16 | 0,96 |
| **Итого:** |  | 406 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Щи из свежей капусты со сметаной ( картофель, морковь, лук, капуста, масло растительное, соль, сметана) | 250г | 77 | 9,60 | 1,25 | 10,85 |
| Картофельное пюре(картофель, масло сливочное, соль) | 180г | 178 | 19,19 | 2,49 | 21,68 |
| Котлета из горбуши (горбуша, хлеб, соль, сухарь панировочный, масло растительное) | 90г | 135 | 35,02 | 4,56 | 39,58 |
| Икра кабачковая | 50г | 16 | 5,88 | 0,76 | 6,64 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 33г | 38 | 1,52 | 0,20 | 1,72 |
| **Итого:** |  | 649,8 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Щи из свежей капусты со сметаной (картофель, морковь, лук, капуста, масло растительное, соль, сметана) | 250г | 77 | 9,60 | 1,25 | 10,85 |
| Картофельное пюре(картофель, масло сливочное, соль) | 200г | 181 | 21,47 | 2,79 | 24,26 |
| Котлета из горбуши(горбуша, хлеб ,соль, панировочный сухарь, масло растительное) | 110г | 145,13 | 43,03 | 5,59 | 48,62 |
| Икра кабачковая | 60г | 22 | 6,86 | 0,89 | 7,75 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар,) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 56г | 78 | 2,55 | 0,34 | 2,89 |
| **Итого:** |  | 708,93 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 6 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** |
| Пряник фигурный | 100г | 385 | 33,00 | 1,87 | 37,29 |
| Чай с сахаром и молоком | 200г | 87 | 4,86 | 0,63 | 5,49 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 472 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Пряник фигурный | 100г | 385 | 33,00 | 1,87 | 37,29 |
| Сыр «Голландский | 12г | 36 | 6,15 | 0,80 | 6,95 |
| Чай с сахаром и молоком | 200г | 87 | 4,86 | 0,63 | 5,49 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 508 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 6 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** |
| Каша молочная пшенная с маслом(крупа пшено, молоко, масло сливочное, соль, сахар) | 250г | 345 | 30,06 |
| Сыр | 10г | 68 | 9,44 |
| Яйцо отварное | 1шт. |  | 12,80 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 15,52 |
| Хлеб пшеничный | 16г | 93 | 1,18 |
|  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 676 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Щи из свежей капусты со сметаной (картофель, лук, морковь, горох, масло растительное, соль)) | 250г | 77 | 15,36 |
| Картофельное пюре(картофель, масло сливочное, соль) | 150г | 178 | 22,22 |
| Котлета из горбуши(горбуша, хлеб, сухарь панировочный, соль, масло растительное) | 80г | 135 | 49,33 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 25г | 38 | 1,87 |
| **Итого:** |  | 586 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 7 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** |
| Омлет с сыром (яйцо, молоко, сыр, масло сливочное) | 135г | 167,3 | 45,61 | 5,93 | 51,54 |
| Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон, вода) | 200г | 46 | 2,89 | 0,37 | 3,26 |
| Хлеб пшеничный | 43г | 42,9 | 1,97 | 0,26 | 2,23 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 322 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Омлет с сыром(яйцо, молоко, сыр, масло сливочное) | 150г | 230 | 53,84 | 6,98 | 60,82 |
| Чай с сахаром и лимоном( чай, сахар, лимон, вода) | 200г | 46 | 2,89 | 0,37 | 3,26 |
| Хлеб пшеничный | 44г | 45 | 1,99 | 0,25 | 2,24 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 386,8 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 7 день 2023 г.**

**Утверждаю:**

**Директор МАОУ Гимназии № 6**

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

**ГПД (Обед)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Борщ с фасолью и сметаной (картофель, морковь, лук, свекла, фасоль, сметана, масло растительное) | 250г | 125 | 10,56 | 2,11 | 12,67 |
| Капуста тушеная (капуста, морковь, лук, томат, масло растительное) | 100г | 111 | 7,60 | 1,52 | 9,12 |
| Котлета из говядины (говядина, хлеб, пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 40г | 159,25 | 17,24 | 3,44 | 20,69 |
| Компот из сухофруктов( сухофрукты, сахар, вода) | 200г | 90 | 4,51 | 0,90 | 5,41 |
| Хлеб пшеничный | 24г | 37 | 1,12 | 0,23 | 1,35 |
| **Итого:** |  | 522,25 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Борщ с фасолью и сметаной (картофель, морковь, лук, свекла, фасоль, соль, масло растительное) | 250г | 125 | 10,56 | 1,37 | 11,93 |
| Капуста тушеная (капуста, морковь, лук, томат, масло растительное) | 180 | 166,50 | 14,75 | 1,92 | 16,66 |
| Котлета из говядины (говядина, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 90г | 204,75 | 37,82 | 4,92 | 42,74 |
| Икра свекольная(свекла, лук, томат, масло растительное) | 100г | 117 | 6,44 | 0,84 | 7,28 |
| Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 36г | 38,61 | 1,64 | 0,22 | 1,86 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 807,66 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Борщ с фасолью и сметаной (картофель, морковь, лук, свекла, фасоль, соль, масло растительное) | 250г | 125 | 10,56 | 1,37 | 11,93 |
| Капуста тушеная (капуста, морковь, лук, томат, масло растительное) | 200г | 166,50 | 16,31 | 2,13 | 18,44 |
| Котлета из говядины ( говядина, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 110г | 250,25 | 47,27 | 6,12 | 53,39 |
| Икра свекольная(свекла, лук, томат,, масло растительное) | 100г | 150 | 6,44 | 0,84 | 7,28 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 64г | 57 | 2,93 | 0,40 | 3,33 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 904,55 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 7 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** |
| Гренка молочная(молоко, яйцо, масло растительное, хлеб) | 100г | 167,5 | 15,30 | 1,99 | 17,29 |
| Сыр «Голландский» | 27г | 59 | 12,86 | 1,67 | 14,53 |
| Кофейный напиток | 200г |  | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| **Итого:** |  | 292,3 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Гренка молочная(молоко, яйцо, масло растительное, хлеб) | 120г | 200,4 | 17,86 | 2,32 | 20,18 |
| Сыр «Голландский» | 34г | 83 | 16,45 | 2,14 | 18,59 |
| Кофейный напиток | 200г |  | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| **Итого:** |  | 349,2 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 7 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** |
| Омлет с сыром (яйцо, молоко, сыр, масло сливочное) | 120г | 230 | 61,28 |
| Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон, вода) | 200г | 46 | 4,62 |
| Хлеб пшеничный | 42г | 84,35 | 3,10 |
| **Итого:** |  | 360,35 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Борщ с фасолью и сметаной( картофель, лук, морковь, свекла, фасоль, соль мясо говядины) | 250г | 125 | 16,90 |
| Капуста тушеная( капуста, морковь, лук, томат, соль, масло растительное) | 150г | 111 | 20,01 |
| Котлета из говядины (говядина, хлеб пшеничный, лук, соль, масло растительное) | 80г | 204,75 | 50,91 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 13г | 42,9 | 0,96 |
| **Итого:** |  | 690,65 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 8 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** |
| Пельмени с маслом (мясо говядина, мука, лук, соль, шпик свиной) | 190г | 319 | 45,17 | 5,87 | 51,04 |
| Чай с сахаром и лимоном (чай, сахар, лимон) | 200г | 59 | 2,89 | 0,37 | 3,26 |
| Хлеб | 53г | 38,61 | 2,41 | 0,32 | 2,73 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 482,41 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Пельмени с маслом (мясо говядины, мука, лук, соль, шпик свиной) | 240г | 396 | 54,30 | 7,06 | 61,36 |
| Чай с сахаром и лимоном ( чай, сахар, лимон) | 200г | 59 | 2,89 | 0,37 | 3,26 |
| Хлеб | 33г | 45 | 1,50 | 0,20 | 1,70 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 565,8 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 8 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 картофельный с мясными фрикадельками(картофель, морковь, лук, рис, мясо говядина, соль, масло растительное) | 250г | 153 | 25,82 | 5,16 | 30,98 |
| Макароны отварные (макароны, соль, масло сливочное) | 90г | 124,66 | 1,78 | 0,36 | 2,14 |
| Котлета куриная (филе кур, хлеб, пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 30г | 88,75 | 11,50 | 2,31 | 13,81 |
| Чай с сахаром( чай, сахар, вода) | 200г | 59 | 1,93 | 0,38 | 2,31 |
| **Итого:** |  | 425,41 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, морковь, лук, рис, мясо говядина, соль, масло растительное) | 250г | 153 | 25,82 | 3,35 | 29,18 |
| Макароны отварные (макароны, соль, масло сливочное) | 150г | 187 | 5,44 | 0,70 | 6,15 |
| Котлета куриная (филе кур, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 90г | 142 | 31,49 | 4,09 | 35,58 |
| Огурец соленый | 50г | 3,9 | 6,33 | 0,82 | 7,15 |
| Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 47г | 70,00 | 2,13 | 0,28 | 2,41 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 711,17 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками (картофель, морковь, лук, мясо говядина, соль, масло растительное) | 250г | 153 | 25,82 | 3,35 | 29,18 |
| Макароны отварные (макароны, масло сливочное, соль) | 200г | 366 | 7,47 | 0,96 | 8,43 |
| Котлета куриная ( филе кур, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 120г | 177 | 41,81 | 5,43 | 47,24 |
| Огурец соленый | 50г | 3 | 6,33 | 0,82 | 7,15 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 46г | 70 | 2,10 | 0,26 | 2,36 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 924,8 | 88,02 | 11,44 | 9,45 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 8 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** |
| Булочка Домашняя» (мука, сахар, дрожжи, соль, масло сливочное, ), | 100г | 136 | 16,44 | 2,14 | 18,58 |
| Сыр «Голландский» | 27г | 59 | 12,99 | 1,69 | 14,68 |
| Чай с молоком | 200г |  | 8,43 | 1,09 | 9,52 |
| **Итого:** |  | 260,8 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Булочка «Домашняя» (мука, сахар, масло сливочное, дрожжи, соль, ) | 100г | 136 | 16,44 | 2,14 | 18,58 |
| Сыр «Голландский» | 40г | 83 | 19,14 | 0,86 | 21,63 |
| Чай с молоком | 200г |  | 8,43 | 1,09 | 9,52 |
| **Итого:** |  | 284,8 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 8 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** |
| Пельмени с маслом (мясо говядины, мука, соль, лук, шпик свиной) | 170г | 396 | 64,42 |
| Чай с сахаром (чай, сахар, вода) | 200г | 59 | 3,09 |
| Хлеб пшеничный | 20г | 52 | 1,49 |
| **Итого:** |  | 507,0 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками  ( картофель, лук, морковь, рис, соль мясо говядины) | 250г | 153 | 41,31 |
| Макароны отварные (макароны соль, масло сливочное) | 150г | 187 | 8,66 |
| Котлета куриная (филе кур, хлеб пшеничный, лук, соль, масло растительное) | 80г | 142 | 36,86 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар) | 200г | 90 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 26г | 42,9 | 1,95 |
| **Итого:** |  | 618,8 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 9 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** |
| Каша гречневая на молоке (крупа гречневая, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 250г | 151 | 22,98 | 2,99 | 25,97 |
| Сыр | 33г | 94,5 | 15,84 | 2,06 | 17,90 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 43г | 42,9 | 1,95 | 0,25 | 2,20 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 515,9 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Каша гречневая на молоке (крупа гречневая, молоко, соль, сахар, масло сливочное) | 300г | 188,75 | 27,55 | 3,58 | 31,13 |
| Сыр | 40г | 130,2 | 19,58 | 2,54 | 22,12 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
| Хлеб пшеничный | 41г | 43 | 1,86 | 0,25 | 2,11 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 589,45 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

Шеф –повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 9 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 картофельный с макаронами ( картофель, морковь, лук, макароны, масло растительное, соль) | 250г | 120 | 10,00 | 2,00 | 12,00 |
| Рис отварной (крупа рисовая, масло сливочное соль) | 100г | 120 | 4,27 | 0,85 | 5,12 |
| Курица в томатном соусе (филе кур, лук, масло сливочное, томат, соль, сахар, мука) | 65г | 52,5 | 20,93 | 4,19 | 25,12 |
| Компот из сухофруктов ( сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 4,51 | 0,90 | 5,41 |
| Хлеб пшеничный | 29г | 34 | 1,32 | 0,27 | 1,59 |
| **Итого:** |  | 466,5 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**ОВЗ (обед) 6-10 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с макаронами ( картофель, морковь, лук, макароны, масло растительное, соль) | 250г | 120 | 10,00 | 1,30 | 11,30 |
| Рис отварной с овощами(крупа рисовая, морковь, лук, масло сливочное, соль) | 180г | 166 | 12,67 | 1,65 | 14,32 |
| Курица в томатном соусе(филе кур, лук, томат, масло сливочное, соль, сахар, мука) | 100г | 84 | 39,93 | 5,19 | 45,12 |
| Кукуруза консервированная | 50г | 29,5 | 6,33 | 0,82 | 7,15 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 50г | 53 | 2,28 | 0,29 | 2,58 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 650 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**ОВЗ (обед) с 11 до18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с макаронами(картофель, морковь, лук, макароны, масло растительное, соль) | 250г | 120 | 10,00 | 1,30 | 11,30 |
| Рис отварной с овощами(крупа рисовая, морковь, лук, масло сливочное, соль) | 200г | 186 | 15,61 | 2,03 | 17,64 |
| Курица в томатном соусе(филе кур, лук, томат, масло сливочное, соль, сахар, мука) | 120г | 105 | 49,63 | 6,45 | 56,08 |
| Кукуруза консервированная | 55г | 41,25 | 6,90 | 0,90 | 7,80 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар,) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб пшеничный | 30г | 45 | 1,37 | 0,18 | 1,55 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 694,75 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 9 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** |
| Бутерброд с маслом, сыром (хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр) | 105/15/27 | 230 | 28,16 | 3,66 | 31,82 |
| Кофейный напиток | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 400 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Бутерброд с маслом, сыром  (хлеб пшеничный, масло сливочное, сыр) | 100/20/33гг | 322 | 34,31 | 4,46 | 38,77 |
| Кофейный напиток | 200г | 170 | 9,70 | 1,26 | 10,96 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 379,5 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 9 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** |
| Каша гречневая на молоке(крупа гречневая, молоко, масло сливочное, соль, сахар) | 250 | 188,75 | 36,77 |
| Сыр | 19г | 130,2 | 14,59 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 15,52 |
| Хлеб пшеничный | 29г | 52 | 2,12 |
|  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 540,95 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с макаронами(картофель, лук, морковь, макароны, масло растительное, соль)) | 250г | 120 | 16,00 |
| Рис отварной с овощами | 150г | 166 | 18,05 |
| Курица в томатном соусе(филе кур, лук, томат, соль, сахар, мука) | 80г | 84 | 53,04 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 140 | 7,22 |
| Хлеб пшеничный | 23г | 94 | 1,69 |
| **Итого:** |  | 620,5 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**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) | 150г | 380 | 47,82 | 6,22 | 54,04 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| Хлеб | 16г | 55,3 | 0,72 | 0,09 | 0,81 |
| **Итого:** |  | 504,80 | 50,47 | 6,56 | 57,03 |

**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) | 170г | 360 | 54,99 | 7,15 | 62,14 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| Хлеб | 39г | 57,2 | 1,76 | 0,24 | 2,00 |
| **Итого:** |  | 542 | 58,69 | 7,63 | 66,32 |

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) | 230г | 139 | 22,96 | 4,59 | 27,55 |
| Жаркое по-домашнему  (картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, мука) | 100г | 116 | 15,26 | 3,05 | 18,31 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 1,93 | 0,39 | 2,32 |
| Хлеб | 19г | 55,3 | 0,88 | 0,18 | 1,06 |
| **Итого:** |  | 350 | 41,03 | 8,21 | 49,24 |

**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 | 139 | 26,30 | 3,42 | 29,72 |
| Жаркое по-домашнему  (картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, мука) | 180г | 208,8 | 35,12 | 4,56 | 39,68 |
| Филе сельди | 30г | 3,66 | 8,37 | 1,09 | 9,46 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар, аскорбиновая кислота) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб | 31г | 42,9 | 1,42 | 0,19 | 1,61 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 600,16 | 75,72 | 9,84 | 85,56 |

**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 | 139 | 26,30 | 3,42 | 29,72 |
| Жаркое по-домашнему  (картофель, лук, мясо говядины, томат, соль, масло растительное, мука) | 200г | 302,5 | 45,92 | 5,97 | 51,89 |
| Филе сельди | 35г | 3,66 | 9,72 | 1,26 | 10,98 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар, аскорбиновая кислота) | 200г | 140 | 4,51 | 0,58 | 5,09 |
| Хлеб | 34г | 47,2 | 1,57 | 0,21 | 1,76 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 705,6 | 88,02 | 11,44 | 99,46 |

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 | 32,00 | 4,16 | 36,16 |
| Сыр «Голландский» | 8г | 52 | 3,93 | 0,51 | 4,44 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| **Итого:** |  | 471 | 37,86 | 4,92 | 42,78 |

**Полдник для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Сочень с творогом  (мука, сахар, маргарин, яйцо, соль, сода, творог) | 100г | 360 | 32,00 | 4,16 | 36,16 |
| Чай с сахаром  (чай, сахар) | 200г | 59 | 1,93 | 0,25 | 2,18 |
| Бутерброд с сыром  (хлеб, сыр) | 21/19г | 78 | 5,92 | 0,77 | 6,69 |
| **Итого:** |  | 497 | 44,01 | 5,72 | 49,73 |

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) | 115г | 360 | 65,02 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 59 | 3,09 |
| Хлеб | 12г | 52 | 0,89 |
| **Итого:** |  | 471,0 | 69,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп с рыбными консервами  (сайра, картофель, лук, морковь, рис, соль)) | 250г | 139 | 42,08 |
| Жаркое по-домашнему  (картофель, лук, мясо говядины, томат, соль) | 170г | 208,8 | 44,67 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар, аскорбиновая кислота) | 200г | 140 | 7,22 |
| Хлеб | 28г | 42,9 | 2,03 |
| **Итого:** |  | 534,36 | 96,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина