**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** |
| Макароны запеченные с сыром (макароны, сыр, соль, масло сливочное) | 150г | 203,5 | 18,26 | 2,37 | 20,63 |
| Зеленый горошек | 30г | 41 | 4,68 | 1,34 | 5,29 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 10,28 | 1,34 | 11,62 |
| Хлеб пшеничный | 47г | 130 | 2,60 | 0,34 | 2,94 |
| Сок «Сады Придонья**»** | 200г | 59 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 602,5 | 58,52 | 7,61 | 66,13 |

**Завтрак для детей с 11 до 18 лет**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость продуктов** | **Расходы** | **Стоимость блюда** |
| Макароны запеченные с сыром (макароны, сыр, соль, масло сливочное) | 200г | 271 | 28,06 | 3,65 | 31,71 |
| Зеленый горошек | 28г | 39 | 4,05 | 0,53 | 4,58 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 10,28 | 1,34 | 11,62 |
| Хлеб пшеничный | 54г | 133 | 2,96 | 0,38 | 3,34 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 59 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 672 | 68,05 | 8,85 | 76,90 |

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 | 135 | 8,18 | 1,64 | 9,82 |
| Каша гречневая (крупа гречневая, масло сливочное соль) | 140г | 202 | 5,23 | 1,05 | 6,28 |
| Тефтели с соусом (говядина, рис, лук, масло сливочное, томат, соль, сахар, мука) | 60г | 128 | 27,45 | 5,49 | 32,94 |
| Компот из сухофруктов( сухофрукты, сахар) | 200г | 62 | 4,11 | 0,82 | 4,93 |
| Хлеб пшеничный | 47г | 80 | 2,60 | 0,51 | 3,11 |
| **Итого:** |  | 607 | 47,57 | 9,51 | 57,08 |

**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 | 135 | 8,18 | 1,06 | 9,24 |
| Каша гречневая (крупа гречневая, , масло сливочное, соль) | 150г | 303 | 5,76 | 0,75 | 6,51 |
| Тефтели с соусом(говядина, лук, томат, масло сливочное, соль, сахар, мука) | 90г | 231 | 35,79 | 4,65 | 40,44 |
| Огурец свежий | 60г | 9 | 8,54 | 1,11 | 9,65 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 124 | 4,11 | 0,53 | 4,64 |
| Хлеб пшеничный | 48г | 115 | 2,71 | 0,36 | 3,07 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 975 | 87,79 | 11,41 | 99,20 |

**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 | 135 | 8,18 | 1,06 | 9,24 |
| Каша гречневая(крупа гречневая, масло сливочное, соль) | 200г | 363 | 8,31 | 1,08 | 9,39 |
| Тефтели с соусом(говядина, лук, томат, масло сливочное, соль, сахар, мука) | 120г | 257 | 47,48 | 6,17 | 53,65 |
| Огурец свежий | 59г | 9 | 8,40 | 1,09 | 9,49 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар,) | 200г | 124 | 4,11 | 0,53 | 4,64 |
| Хлеб пшеничный | 53г | 141 | 2,88 | 0,39 | 3,27 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 1087 | 102,06 | 13,27 | 115,33 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 4 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 «Российская»(мука, дрожжи, молоко, масло сливочное, сахар, соль, яйцо) | 100г | 348 | 13,96 | 1,81 | 15,77 |
| Сыр «Голландский» | 7г | 50 | 3,71 | 0,49 | 4,20 |
| Чай с сахаром и лимоном | 200г | 62 | 3,53 | 0,46 | 3,99 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 456 | 43,90 | 5,71 | 49,61 |

Шеф – повар И. В. Калугина

**МЕНЮ на 4 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** |
| Макароны запеченные с сыром(макароны, сыр, масло сливочное, соль) | 210 | 230 | 50,85 |
| Зеленый горошек | 60г | 104 | 12,96 |
| Кофейный напиток (кофейный напиток, молоко, сахар) | 200г | 170 | 16,45 |
| Хлеб пшеничный | 54г | 147 | 4,74 |
|  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 651 | 85,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Рассольник ленинградский со сметаной (картофель, лук, морковь, огурец соленый, крупа перловая, сметана, масло растительное, соль)) | 250г | 280 | 13,09 |
| Каша гречневая (крупа гречневая, масло сливочное) | 150г | 303 | 9,22 |
| Тефтели с соусом(говядина, рис, лук, томат, соль, сахар, мука) | 90г | 231 | 66,96 |
| Огурец свежий | 60г | 9 | 15,68 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 124 | 6,58 |
| Хлеб пшеничный | 51г | 138 | 4,47 |
| **Итого:** |  | 940 | 116,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина