**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) | 140г | 378 | 31,34 | 4,07 | 35,41 |
| Чай с сахаром (чай, сахар) | 200г | 62 | 2,48 | 0,32 | 2,80 |
| Хлеб | 36г | 103 | 2,00 | 0,27 | 2,27 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 601 | 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** |
| Пельмени с маслом (мясо говядины, мука, лук, соль, шпик свиной) | 170г | 454 | 41,13 | 5,35 | 46,48 |
| Чай с сахаром ( чай, сахар) | 200г | 62 | 2,48 | 0,32 | 2,80 |
| Хлеб | 31г | 91 | 1,74 | 0,23 | 1,97 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
|  |  |  |  |  |  |
| **Итого:** |  | 665 | 68,05 | 8,85 | 76,90 |

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) | 230г | 90 | 19,77 | 3,95 | 23,72 |
| Капуста тушенная (капуста ,морковь,лук , соль, масло растительное, томат) | 100г | 146 | 5,35 | 1,07 | 6,42 |
| Котлета куриная (филе кур, хлеб, пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 60г | 56 | 17,94 | 3,59 | 21,53 |
| Чай с сахаром( чай, сахар, вода) | 200г | 62 | 2,48 | 0,50 | 2,98 |
| Хлеб | 37г | 93 | 2,04 | 0,39 | 2,43 |
| **Итого:** |  | 447 | 47,57 | 9,51 | 57,08 |

**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 | 90 | 19,77 | 2,57 | 22,34 |
| Капуста тушенная (капуста, морковь, лук,, соль, масло растительное, томат) | 150г | 244 | 8,03 | 1,04 | 9,07 |
| Котлета куриная (филе кур, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 90г | 168 | 27,31 | 3,55 | 30,86 |
| Огурец свежий | 30г | 9 | 4,20 | 0,55 | 4,75 |
| Компот из сухофруктов (сухофрукты, сахар) | 200г | 124 | 4,11 | 0,53 | 4,64 |
| Хлеб пшеничный | 30г | 88 | 1,67 | 0,22 | 1,89 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 781 | 87,79 | 11,41 | 99,20 |

**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 | 90 | 19,77 | 2,57 | 22,34 |
| Капуста тушенная (капуста, морковь, лук, масло растительное, томат, соль) | 200г | 325 | 8,97 | 1,17 | 10,14 |
| Котлета куриная ( филе кур, хлеб пшеничный, соль, масло растительное, мука) | 100г | 187 | 38,09 | 4,95 | 43,04 |
| Огурец свежий | 40г | 9 | 5,60 | 0,73 | 6,33 |
| Компот из сухофруктов(сухофрукты, сахар) | 200г | 124 | 4,11 | 0,53 | 4,64 |
| Хлеб пшеничный | 50г | 147 | 2,82 | 0,37 | 3,19 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| **Итого:** |  | 940 | 102,06 | 13,27 | 115,33 |

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 | 394 | 14,04 | 1,82 | 15,86 |
| Сок «Сады Придонья» | 200г | 58 | 22,70 | 2,95 | 25,65 |
| Сыр «Голландский» | 13г | 50 | 7,16 | 0,94 | 8,10 |
| **Итого:** |  | 502 | 43,90 | 5,71 | 49,61 |

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 | 453 | 65,39 |
| Чай с сахаром (чай, сахар, вода) | 200г | 62 | 3,97 |
| Сыр | 15г | 36 | 12,72 |
| Хлеб пшеничный | 33г | 96 | 2,92 |
| **Итого:** |  | 647 | 85,00 |

**Обед**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование** | **Выход, г.** | **Эн/ц (ккал.)** | **Стоимость блюда** |
| Суп картофельный с мясными фрикадельками  ( картофель, лук, морковь, рис, соль мясо говядины) | 250г | 90 | 31,63 |
| Капуста тушенная (капуста, морковь, лук, соль, масло растительное, томат) | 150г | 244 | 12,85 |
| Котлета куриная (филе кур, хлеб пшеничный, лук, соль, масло растительное) | 90г | 168 | 48,02 |
| Огурец свежий | 60г | 9 | 13,45 |
| Компот из сухофруктов  (сухофрукты, сахар) | 200г | 124 | 6,58 |
| Хлеб пшеничный | 37г | 141 | 3,47 |
| **Итого:** |  | 776 | 116,00 |

Шеф – повар И. В. Калугина