

«Согласовано»  
Директор МБОУ СОШ № 6  
п. Новый  
СКОБЕНКО.М.Э.

Утверждаю

ИП ГУБЕКОВА И.Ш.

\_\_\_\_\_ //

## МЕНЮ

Tuesday, January 30, 2024

7-11 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	64.29	20,6	28,3	35,2	478
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3.51	2,2	0,2	14,6	69
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.20	0,2	0,1	16,2	65
2011	385	МОЛОКО	200	25.00	5,6	4,9	9,3	105
<b>Итого</b>				<b>95.00</b>	<b>28,6</b>	<b>33,5</b>	<b>75,3</b>	<b>717</b>
<b>2-я смена</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	240	64.29	20,6	28,3	35,2	478
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	3.51	2,2	0,2	14,6	69
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	2.20	0,2	0,1	16,2	65
2011	385	МОЛОКО	200	25.00	5,6	4,9	9,3	105
<b>Итого</b>				<b>95.00</b>	<b>28,6</b>	<b>33,5</b>	<b>75,3</b>	<b>717</b>
<b>Обед</b>								
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	8.67	2,9	10,3	19,9	183
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	12.18	5,4	8,8	34,3	237
2011	290	ПТИЦА , ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	32.55	15	25,1	7,2	317
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4.68	3	0,2	19,5	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6.92			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>65.00</b>	<b>26,3</b>	<b>44,4</b>	<b>100,3</b>	<b>906</b>
<b>Всего</b>				<b>160.00</b>	<b>83,5</b>	<b>111,4</b>	<b>250,9</b>	<b>2340</b>

«Согласовано»  
Директор МБОУ СОШ № 6  
п. Новый  
СКОБЕНКО.М.Э.

Утверждаю

ИП ГУБЕКОВА И.Ш.

\_\_\_\_\_ //

## МЕНЮ

Tuesday, January 30, 2024

12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	67.78	25,1	33,8	42,7	574
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15.47	2,8	3,6		44
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5.85	3,7	0,3	24,3	115
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.90	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>95.00</b>	<b>31,8</b>	<b>37,8</b>	<b>83,2</b>	<b>798</b>
<b>2-я смена</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	67.78	25,1	33,8	42,7	574
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15.47	2,8	3,6		44
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5.85	3,7	0,3	24,3	115
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.90	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>95.00</b>	<b>31,8</b>	<b>37,8</b>	<b>83,2</b>	<b>798</b>
<b>Обед</b>								
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	8.67	3	5,5	20,1	141
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	12.18	7	4,8	44,4	249
2011	290	ПТИЦА , ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	32.55	13,9	20,3	3,9	260
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4.68	3	0,2	19,5	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	6.92			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>65.00</b>	<b>26,9</b>	<b>30,8</b>	<b>107,3</b>	<b>819</b>
<b>Всего</b>				<b>160.00</b>	<b>90,5</b>	<b>106,4</b>	<b>273,7</b>	<b>2415</b>

**МЕНЮ**  
**Tuesday, October 10, 2023**

**12-18 лет**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
<b>Завтрак</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	69.29	25,1	33,8	42,7	574
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15.47	2,8	3,6		44
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5.20	3,7	0,3	24,3	115
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.04	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>95.00</b>	<b>31,8</b>	<b>37,8</b>	<b>83,2</b>	<b>798</b>
<b>2-я смена</b>								
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	250	69.29	25,1	33,8	42,7	574
2011	15	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	15	15.47	2,8	3,6		44
2022	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	5.20	3,7	0,3	24,3	115
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	5.04	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>95.00</b>	<b>31,8</b>	<b>37,8</b>	<b>83,2</b>	<b>798</b>
<b>Обед</b>								
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ	250	11.48	3	5,5	20,1	141
2011	203	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	12.18	7	4,8	44,4	249
2011	290	ПТИЦА , ТУШЕННЫЕ В СОУСЕ	100	32.00	13,9	20,3	3,9	260
	8	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	4.16	3	0,2	19,5	92
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200	5.18			19,4	77
<b>Итого</b>				<b>65.00</b>	<b>26,9</b>	<b>30,8</b>	<b>107,3</b>	<b>819</b>
				<b>160.00</b>	<b>90,5</b>	<b>106,4</b>	<b>273,7</b>	<b>2415</b>