

Согласовано  
Директор ОУ

*М.В. Давыдова К. К.*  
М.О.У.  
№ 6  
Тюльганский

Генеральный директор ООО "РиЦ"



## Меню на 03.10.2022г

День: 1

Возрастная категория: 7-11 лет

Прием пищи	Раздел	№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход, грамм	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
						Б	Ж	У	
Завтрак	Закуска	65	Бутерброд с маслом	43	▼	1,70	3,45	0,39	45,00
	Горячее блюдо	43	Каша жидкая молочная тишенная	200		6,25	8,28	34,83	245,33
	Горячий напиток	30	Чай с сахаром	180		0,14	0,03	16,15	65,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб ржаной	20		0,98	0,20	8,95	98,20
		ГП	Хлеб пшеничный или батон	40		3,20	0,06	16,04	40,00
Кондитерское изделие	ГП	Печенье или выпечка промышленного или собственного производства	30		3,20	0,06	16,04	83,20	
<b>Итого</b>				<b>513,00</b>	<b>81,76</b>	<b>15,47</b>	<b>12,08</b>	<b>92,40</b>	<b>576,73</b>

Обед	Закуска	53	Салат из свежих овощей	60		1,55	4,43	1,93	53,80
	1 блюдо	60	Суп картофельный с рисом и рыбными консервами	200		8,85	3,86	13,58	139,00
	2 блюдо	245 М	Бефстроганов из отварной говядины 45/45	90		23,78	18,33	1,29	268,89
	Гарнир	6	Каша перловая рассыпчатая	150		3,76	5,58	17,42	165,00
	Напиток	25	Сок	180		1,00	0,20	20,00	65,80
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный	55		6,00	0,11	30,08	156,00
		ГП	Хлеб ржаной	30		1,96	0,40	17,92	80,00
<b>Итого</b>				<b>765</b>	<b>122,66</b>	<b>46,90</b>	<b>32,91</b>	<b>102,22</b>	<b>928,49</b>

Возрастная категория: 12 лет и старше

Прием пищи	Раздел	№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход, грамм	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн/ц (ккал)
						Б	Ж	У	
						Б	Ж	У	
Завтрак	Закуска	65	Бутерброд с маслом	60		3,89	4,37	0,48	57,00
	Горячее блюдо	43	Каша жидкая молочная тишенная	250		7,81	10,35	43,54	306,66
	Горячий напиток	30	Чай с сахаром	200		0,14	0,03	18,14	75,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб ржаной	30		0,64	0,64	15,68	75,20
		ГП	Хлеб пшеничный или батон	50		1,96	0,40	17,92	80,00
Кондитерское изделие	ГП	Печенье или выпечка промышленного или собственного производства	30		3,20	0,06	16,04	83,20	
<b>Итого</b>				<b>620,00</b>	<b>95,08</b>	<b>17,64</b>	<b>15,85</b>	<b>111,80</b>	<b>677,06</b>

Обед	Закуска	53	Салат из свежих овощей	100		2,59	7,38	3,23	89,00
	1 блюдо	60	Суп картофельный с рисом и рыбными консервами	250		8,85	3,86	13,58	139,00
	2 блюдо	245 М	Бефстроганов из отварной говядины 50/50	100		23,78	18,33	1,29	268,89
	Гарнир	6	Каша перловая рассыпчатая	180	▼	3,76	5,58	17,42	165,00
	Напиток	25	Сок	200		1,00	0,20	20,00	65,80
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный	75		6,00	0,11	30,08	156,00
		ГП	Хлеб ржаной	40		1,96	0,40	17,92	80,00
<b>Итого</b>				<b>945</b>	<b>142,59</b>	<b>46,55</b>	<b>33,18</b>	<b>107,99</b>	<b>952,69</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_

Согласовано  
Директор ОУ

*Лафутинский Т. К.*  
М.П. Директор № 6  
Тверь



## Меню на 03.10.2022г

День: 1  
Платное питание

Прием пищи	Раздел	№ Рецептуры	Наименование блюда	Выход, грамм	Цена, руб.	Пищевые вещества			Эн/ц (ккал)
						Б	Ж	У	
						Б	Ж	У	
Завтрак	Закуска	65	Бутерброд с маслом	60	20	3,89	4,37	0,48	57,00
	Горячее блюдо	43	Каша жидкая молочная тишенная	250	37	7,81	10,35	43,54	306,66
	Горячий напиток	30	Чай с сахаром	200	5	0,14	0,03	18,14	75,00
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб ржаной	30	3	0,64	0,64	15,68	75,20
		ГП	Хлеб пшеничный или батон	50	3	1,96	0,40	17,92	80,00
	Кондитерское изделие	ГП	Печенье или выпечка промышленного или собственного производства	30	32	3,20	0,06	16,04	83,20
<b>Итого комплексно</b>				<b>620,00</b>	<b>100,00</b>	<b>17,64</b>	<b>15,85</b>	<b>111,80</b>	<b>677,06</b>

Обед	Закуска	53	Салат из свежих овощей	100	30	2,59	7,38	3,23	89,00
	1 блюдо	60	Суп картофельный с рисом и рыбными консервами	250	55	8,85	3,86	13,58	139,00
	2 блюдо	245 М	Бефстроганов из отварной говядины 50/50	100	88	23,78	18,33	1,29	268,89
	Гарнир	6	Каша перловая рассыпчатая	150	20	3,76	5,58	17,42	165,00
	Напиток	25	Сок	200	20	1,00	0,20	20,00	65,80
	Хлебобулочное изделие	ГП	Хлеб пшеничный	75	3	6,00	0,11	30,08	156,00
		ГП	Хлеб ржаной	40	3	1,96	0,40	17,92	80,00
<b>Итого комплексно</b>				<b>915</b>	<b>130</b>	<b>46,55</b>	<b>33,18</b>	<b>107,99</b>	<b>952,69</b>

Заведующий производством \_\_\_\_\_