



Муниципальное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
№6 имени Алексея Николаевича Дудникова станицы Андрюки
муниципального образования
Мостовский район

УТВЕРЖДАЮ:
директор МБОУ СОШ №6
имени А.Н.Дудникова
станицы Андрюки
Я.П.Лихова

сезон «зимне-весенний»

МЕНЮ
на 15 мая 2025г

возрастная категория «7-11 лет»
ДЕНЬ « 2 »

Наименование блюд и кулинарных изделий с указанием основных ингредиентов	Способ приготовления	Выход, г	Б, г	Ж, г	У, г	Энергетическая ценность, Ккал	Цена, руб
ЗАВТРАК							
Птица запеченная		100	19,216	17,875	0,489	238,39	28,68
Ризотто		150	3,23	11,035	30,9	235,06	10,71
Сок промышленного производства (яблочный)		200	1	0	20,2	84,8	12,40
Хлеб пшеничный		20	1,52	0,16	9,84	46,88	1,50
Фрукты свежие (яблоки)		180	0,72	0,72	17,64	84,60	16,56
ИТОГО за завтрак:		650	25,686	29,79	79,069	689,73	69,85
ОБЕД							
Салат из свеклы отварной		60	0,85	3,6	4,96	55,68	
Суп с крупой пшеничная		200	0,46	3,84	1,38	41	
«Ежики» мясные		100	13,18	15,3	13,64	232,31	
Гратен		150	5,23	11,31	19,68	200,63	
Хлеб ржаной		60	3,69	0,72	20,04	102,48	
Хлеб пшеничный		50	3,8	0,4	24,6	117,2	
Компот из смеси сухофруктов		200	0,66	0,09	32,01	92,88	
ИТОГО за обед:		820	27,87	35,26	116,31	842,18	
ПОЛДНИК							
ИТОГО за полдник:							

Заведующий производством

Танченко Е.Б.

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение средняя общеобразовательная школа
№6 имени Алексея Николаевича Дуликова станицы Андрюки
муниципального образования
Мостовский район



МЕНЮ
на 15 мая 2025г

возрастная категория «12-18 лет»
ДЕНЬ «4»

Наименование блюд и кулинарных изделий с указанием основных ингредиентов	Способ приготовления	Выход, г	Б, г	Ж, г	У, г	Энергетическая ценность, Ккал	Цена, руб
ЗАВТРАК							
Птица запеченная		120	23,06	21,45	0,59	286,07	
ризотто		180	3,88	13,24	37,08	282,07	
Сок промышленного производства (яблочный)		200	1	0	20,2	84,8	
Хлеб пшеничный		30	2,28	0,24	14,76	70,32	
Фрукты свежие (яблоки)		150	0,6	0,6	14,7	70,5	
ИТОГО за завтрак:		680	30,82	35,53	87,33	793,76	70,36
ОБЕД							
Салат из свеклы отварной		100	1,42	6	8,27	92,8	
Суп с крупой пшеничной		250	0,58	4,8	1,73	51,3	
Ежики «мясные»		100	13,18	15,3	13,64	232,31	
гратен		180	6,276	13,57	23,61	240,75	
Хлеб ржаной		60	4,0	0,7	20,4	102,5	
Хлеб пшеничный		70	5,32	0,56	34,44	164,08	
Компот из смеси сухофруктов		200	0,76	0,09	34,7	103,99	
ИТОГО за обед:		960	31,54	41,02	136,79	987,68	117,68
ПОЛДНИК							
ИТОГО за полдник:							

Заведующий производством

Танченко Е.Б.

