

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ N 6

 Ф.И.Габдулина

Завтрак 1-4 классы на 8.06.2021 года

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества(г)					Энергетическая ценность (ккал)					Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Б	Ж	У			6					В1	С	А	Е		Ca	P	Mg		Fe
1	2	3	4	5			6					7	8	9	10		11	12	13		14
отварной картофель	95	2,3	2,5	15,5			95					-	-	-	-		135	-	-		-
сметаной, зеленью, фасолью вареной	100	0,4	0,1	9,8			49,4					0,03	10	-	-		16	11	9		2,2
салатом с картоф.	150	19,45	22,2	2,6			289,01					0,11	0,33	0,29	0,15		282	336,55	23,21		2,94
отварное картофель.	200	4,08	3,54	14,94			68,6					0,06	1,53	0,12	-		150,15	124,55	21,34		0,44
зеленый перец	38	2,9	1,1	19,5			99,6					0,02	-	-	0,65		422	24,4	4,84		0,46
Итого	490	29,13	29,24	62,74			629,21					0,24	11,94	0,21	1,4		522,24	496,81	59,09		6,1

Подпись



 24.06

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ N 6

Е.П.Табидулина

Завтрак 5-11 классы на 2021 года

Наименование блюда	Масса порции, г	Пищевые вещества(г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)				Минеральные вещества (мг)			
		Б	Ж	У		В1	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
1 Салат омаринный	65	10,1	11,9	+	134	-	-	-	-	-	-	-	-
2 Салат с овощами	100	29,45	6	14,3	134	0,24	-	-	0,61	14,62	20,393	135,83	4,56
3 Салат с овощами	200	4,5	0	2,4	60	-	-	-	-	-	-	-	-
4 Салат с овощами	30	8,01	2,68	4,45	252,1	-	-	-	-	-	-	-	-
Итого					615,1								

Подпись

Handwritten signature

Н.А. Купаева

Утверждаю:

Директор МБОУ СОШ №6
Е.П.Габидулина

Меню для ГПД
на 8 октября

МБОУ СОШ №6

Обед

Суп-лапша с картофелем	250
Жареная картошка с	30
картофельным пюре	100
Чай с сахаром	200
Хлеб рж.	20
Хлеб пш.	20
Полдник	
Пирожок с ветчиной	20/15
Чай с сахаром	200

Подпись

Кураева

Н.А. Кураева

Утверждаю:



Директор МБОУ СОШ №6
Е.П.Габидулина

Меню для детей льготной категории
на 8 октября

МБОУ СОШ №6

Обед

Суп-лапша картофельная	250
Пюре картофельное с	30
картофельным пюре	100
чай с сахаром	200
Хлеб рж.	20
Хлеб пш.	20

Подпись

Жураев-Жураев Н.А.