



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ СОШ N6
Е.П.Габдуллина

ЗАБТРАК 1-4 классы
На 10.01 2023

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		
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Суп пюре картофельный	15	3,46	4,43		54,6	0,01	0,11	43,20	0,08	132	85	5,25	0,10			
Пюре овощей																
Пюре с картошкой и морковью	100	4,76	6,64	22,82	110,42	0,13	0,49	3,592	0,38	89,24	135,57	15,66	0,97			
Пюре картошки	180	3,58	2,85	14,71	100,06	0,07	1,1	0,92	0,1	115,42	107,2	29,6	1			
Пюре картофеля	40	3,16	0,4	10,32	94	0,06			0,52	9,2	34,8	13,2	0,8			
Пюре картофеля	100	0,8	0,2	7,5	38	0,06	38	10	0,2	35	11	71	0,1			
ИТОГО	535	20,86	19,12	64,63	519,88	0,33	4,04	213,04	1,52	100,86	446,87	29,51	4,02			

919.50,63

Подпись:

Коноваленко О.А



УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ СОШ №6
Е.И.Габидулина

ЗАБТРАК 5-11 классы
На 10.09 2023

наименование блюда	Масса порции и, г	Пищевые вещества (г)				Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)					Минеральные вещества (мг)				
		Б	Ж	У			В1	С	А	Е	Ca	P	Mg	Fe		
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15			
Каша из перлов	75	24	4,03	4,25	53,9	0,16	0,22	0,083	54,83	50,22	67	11,26	2,02			
Дл поджаренн																
Молоко сладок	100/5	26,13	5,8	33,7	25,4	0,14	18,16	—	0,18	36,98	89,6	24,25	4,0			
Масл сливочн	200	5	—	8,4	60	—	0,03	—	—	71,1	2,8	2,4	0,28			
Длс сахарный	30	8,01	2,68	11,75	250,1	—	—	—	—	—	—	—	—			
ИТОГО					389,40											

Подпись

КОНОВАЛЕНКО О.А.

9/9.26,44

МЕНЮ ДЛЯ льготной категории

на 10.01.2023

Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ №6
 Табидуллина Е.П.

РАЗДЕЛ	БЛЮДО	ВЫХОД	КАЛОРИЙНОСТЬ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ
1 блюдо	Щи из свеклы картофель	250	89,45	1,76	4,95	7,90
гарнир	Пюре из картофеля с маслом	50	122	6,14	7,51	7,41
2 блюдо	Пюре из картофеля с маслом с овощами	100/5	158,13	2,22	6,19	23,58
3 блюдо	Чай с конфетами суп с пюре картофельный с маслом	200 30 20	60 24,9 166,43	8,04 2,2 5,34	0,02 0,35 1,49	15 13,3 28,5
			подник			

Калорийность 0,0

Е.П.

МЕНЮ ДЛЯ ПДА

НА 10.01 2022

Утверждаю:
 Директор МБОУ СОШ №6
 Габидулина Е.П.

РАЗДЕЛ	БЛЮДО	ВЫХОД	КАЛОРИЙНОСТЬ	БЕЛКИ	ЖИРЫ	УГЛЕВОДЫ
1 блюдо	Мясо по-киевски картофель	250	89,75	1,26	4,95	7,50
гарнир	Компот из яблок жир	50	122	6,14	2,51	7,41
2 блюдо	Мясная котлетка картофель, салат	100/5	158,13	2,22	8,19	23,58
3 блюдо	Мясо по-киевски картофель	100	60	802	802	15
	Мясная котлетка картофель	30	24,9	2,2	9,35	13,3
	Мясная котлетка картофель	20	166,73	5,34	1,29	28,5
			ПОЛДНИК			
	Выпечка картофель	20/10	126	2,36	7,49	14,89
	Мясо по-киевски картофель	100	60	802	802	15