



Согласовано:  
Директор МБУ "Лицей № 6"

Мицук Е.Ю.

## МЕНЮ

на 28.12.2023

МБУ "Лицей № 6"

### Завтрак бесплатный, начальная школа с 1 по 4 класс (в том числе ОВЗ с 1 по 4 класс)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
290/07 ДеЛи принт	18932	Мякоть цыпленка тушеная в томатном соусе (котл.мясо) Котлетное мясо птицы / Соус томатный: (Вода / Томатная паста в асс. / Морковь свежая п/ф / Мука в/с / Масло растительное / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Сахар песок / Соль йодированная) / Масло растительное / Соль йодированная	40/40	48,00	10,83	8,85	2,47	132,90
469/96	15763	Спагетти (макароны) отварные Спагетти (макароны) / Масло растительное / Соль йодированная	150	12,00	5,60	5,66	35,88	216,84
ТТК	13514	Чай ягодный Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Ягода замороженная (смесь) / Сахар песок	200	7,00	0,14	0,05	12,95	52,81
ПП	13286	Батон в ассортименте Батон	30	4,00	2,25	0,87	15,42	78,51
<b>Витаминизация</b>								
Таб.№24/96	4915	Десерт фруктовый (яблоко) Яблоко свежее	140	14,81	0,56	0,56	13,72	62,16
<b>Итого:</b>			<b>600</b>	<b>85,81</b>	<b>19,38</b>	<b>15,99</b>	<b>80,45</b>	<b>543,22</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>6,70</b>			

### Завтрак для обучающихся 5-11 классов, один из родителей (законных представителей) которых относится к категории лиц, принимающих участие в специальной военной операции

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
290/07 ДеЛи принт	18932	Мякоть цыпленка тушеная в томатном соусе (котл.мясо) Котлетное мясо птицы / Соус томатный: (Вода / Томатная паста в асс. / Морковь свежая п/ф / Мука в/с / Масло растительное / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Сахар песок / Соль йодированная) / Масло растительное / Соль йодированная	40/40	48,00	10,83	8,85	2,47	132,90
469/96	15763	Спагетти (макароны) отварные Спагетти (макароны) / Масло растительное / Соль йодированная	150	12,00	5,60	5,66	35,88	216,84
ТТК	13514	Чай ягодный Вода / Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Ягода замороженная (смесь) / Сахар песок	200	7,00	0,14	0,05	12,95	52,81
ПП	13286	Батон в ассортименте Батон	30	4,00	2,25	0,87	15,42	78,51
<b>Витаминизация</b>								
Таб.№24/96	12996	Десерт фруктовый (апельсин) Апельсины свежие	120	25,87	1,08	0,24	9,72	45,36
<b>Итого:</b>			<b>580</b>	<b>96,87</b>	<b>19,90</b>	<b>15,67</b>	<b>76,45</b>	<b>526,42</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>6,37</b>			

### Обед для обучающихся, получающих льготное, бесплатное питание с 5 по 11 класс, обучающихся с ОВЗ с 5 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
Таб №24/96	1888	Огурец солёный Огурцы соленые	20	3,00	0,16	0,02	0,34	2,18
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	17,00	1,66	4,06	11,02	87,26
416/96;451/04	1103	Котлета рубленая (говядина,мясо птицы,хлеб) Фарш Особый п/ф замороженный (мясо птицы,говядина) / Вода / Хлеб пшеничный / Сухари панировочные / Масло растительное / Соль йодированная	50	37,00	8,64	6,74	7,80	126,42
ТТК	15450	Каша перловая с овощами Вода / Крупа перловая / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Соль йодированная	100	8,00	2,41	10,27	16,62	168,56
646/96;699/2004	267	Напиток из лимона Вода / Сахар песок / Лимон свежий	200	11,00	0,14	0,02	24,43	98,46
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	3,40	2,66	0,28	17,22	82,04
<b>Итого:</b>			<b>605</b>	<b>79,40</b>	<b>15,67</b>	<b>21,39</b>	<b>77,43</b>	<b>564,92</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>6,45</b>			

### Обед для обучающихся, получающих питание за счет родительских средств с 1 по 11 класс

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
Таб №24/96	1888	Огурец солёный Огурцы соленые	20	3,00	0,16	0,02	0,34	2,18
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	17,00	1,66	4,06	11,02	87,26
416/96;451/04	1103	Котлета рубленая (говядина,мясо птицы,хлеб) Фарш Особый п/ф замороженный (мясо птицы,говядина) / Вода / Хлеб пшеничный / Сухари панировочные / Масло растительное / Соль йодированная	50	37,00	8,64	6,74	7,80	126,42
ТТК	15450	Каша перловая с овощами Вода / Крупа перловая / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Соль йодированная	100	8,00	2,41	10,27	16,62	168,56
646/96;699/2004	267	Напиток из лимона Вода / Сахар песок / Лимон свежий	200	11,00	0,14	0,02	24,43	98,46
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	3,40	2,66	0,28	17,22	82,04

<b>Итого:</b>	<b>605</b>	<b>79,40</b>	<b>15,67</b>	<b>21,39</b>	<b>77,43</b>	<b>564,92</b>
<b>Итого ХЕ:</b>			<b>6,45</b>			

## Обед бесплатный, начальная школа с 1 по 4 класс (ОВЗ)

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход гр.	Цена руб.	Пищевая ценность			
					Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
Таб №24/96	1888	Огурец солёный Огурцы соленые	20	3,00	0,16	0,02	0,34	2,18
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	17,00	1,66	4,06	11,02	87,26
416/96;451/04	1103	Котлета рубленая (говядина,мясо птицы,хлеб) Фарш Особый п/ф замороженный (мясо птицы,говядина) / Вода / Хлеб пшеничный / Сухари панировочные / Масло растительное / Соль йодированная	50	37,00	8,64	6,74	7,80	126,42
ТТК	15450	Каша перловая с овощами Вода / Крупа перловая / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Соль йодированная	100	8,00	2,41	10,27	16,62	168,56
646/96;699/2004	267	Напиток из лимона Вода / Сахар песок / Лимон свежий	200	11,00	0,14	0,02	24,43	98,46
ПП	198	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	35	3,40	2,66	0,28	17,22	82,04
<b>Витаминация</b>								
Таб.№24/96	8423	Десерт фруктовый (груша) Груша свежая	115	33,55	0,46	0,35	11,85	52,39
<b>Итого:</b>			<b>720</b>	<b>112,95</b>	<b>16,13</b>	<b>21,74</b>	<b>89,28</b>	<b>617,31</b>
<b>Итого ХЕ:</b>					<b>7,44</b>			

## Раздача свободного выбора блюд за счет родительских средств

Сборник рецептур	Код блюда	Наименование	Выход	Пищевая ценность			
				Белки	Жиры	Углеводы	Ккалл
<b>Холодные блюда</b>							
	9386	Салат из свежих помидоров с луком Салат из свежих помидоров с луком: (Помидор свежий / Лук репчатый п/ф / (Вода / Масло растительное / Сахар песок / Лимонная кислота / Соль йодированная))	50	0,57	2,55	2,82	36,51
№55/2004	13969	Салат картофельный с сельдью Салат картофельный с сельдью: (Салат картофельный: (Картофель(очищенный) / Лук репчатый п/ф / Масло растительное) / Сельдь соленая)	50	4,28	7,92	5,47	110,28
№71/2004	129	Винегрет овощной Картофель п/ф / Капуста квашеная / Огурцы соленые / Свекла п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Соль йодированная	100	1,63	10,04	8,38	130,40
ТТК	7617	Салат из свежих фруктов (яблоко,банан) Бананы свежие / Яблоко свежее / Сахар песок	75	0,89	0,39	28,84	122,43
<b>Первые блюда</b>							
110/96	168	Борщ из свежей капусты с картофелем на кур. бульоне Бульон куриный: (Вода / Суповой набор / Соль йодированная / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф) / Свекла п/ф / Капуста свежая п/ф очищ. / Картофель п/ф / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Томатная паста в асс. / Сахар песок / Соль йодированная / Морковь свежая п/ф / Зелень / Лимонная кислота / Лавровый лист	200	1,66	4,06	11,02	87,26
<b>Вторые блюда</b>							
ТТК	6403	Котлета Самарская аппетитка Яйцо свежее / Фарш п/ф замороженный (мясо птицы,говядина) / Лук репчатый п/ф / Вода / Масло растительное / Сухари панировочные / Мука в/с	50	11,03	11,58	4,76	167,38
290/07 ДеЛи принт	18932	Мякоть цыпленка тушеная в томатном соусе (котл.мясо) Котлетное мясо птицы / Соус томатный: (Вода / Томатная паста в асс. / Морковь свежая п/ф / Мука в/с / Масло растительное / Лук репчатый п/ф / Масло растительное / Сахар песок / Соль йодированная) / Масло растительное / Соль йодированная	40/40	10,83	8,85	2,47	132,90
ТТК	19743	Изделие кулинарное мясное Крокетбол запеченное Изделие кулинарное мясное "Крокетбол" / Томатная паста в асс. / Соус для детей в асс.	50	7,04	19,80	0,19	207,12
<b>Гарниры и соусы</b>							
469/96	15763	Спагетти (макаронны) отварные Спагетти (макаронны) / Масло растительное / Соль йодированная	150	5,60	5,66	35,88	216,84
ТТК	15260	Каша перловая с овощами Вода / Крупа перловая / Лук репчатый п/ф / Морковь свежая п/ф / Масло растительное / Соль йодированная	150	3,65	15,41	25,18	254,04
<b>Третьи блюда</b>							
628/96;685/2004	259	Чай с сахаром Чай черный (заварка): (Вода / Чай черный (развесной)) / Сахар песок	200	1,00	0,26	14,97	66,18
<b>Хлеб</b>							
Пром	350	Хлеб пшеничный Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20
<b>Мучные изделия</b>							
ТТК	14150	Бантик шоколадный Бантик шоколадный: (Яйцо свежее / Мука в/с / Яйцо свежее / Вода / Начинка термост.Веста шоколадная / Сахар песок / Масло растительное / Мука в/с / Масло сливочное / Соль йодированная / Дрожжи прессованные / Мука в/с / Сахар песок / Масло растительное)	75	5,85	5,40	43,11	244,44
ТТК №5,13	1110	Сырная палочка Яйцо свежее / Мука в/с / Вода / Сыр / Сахар песок / Масло растительное / Дрожжи прессованные / Соль йодированная / Масло растительное	50	6,35	4,90	24,39	167,06
<b>Итого:</b>			<b>130,00</b>				

Зав.производством Гильнева Г. Г.

Ответственный за питание  
СанПиН 2.4.5.2409.08

Россия, 445043, Самарская обл., г.Тюлькати, ул.Северная, 35

E-mail: eda0910@mail.ru