

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №11

(Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 10.10.2023, МОАУ СОШ №11, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
-----------	--------------------	-------	------	--------------	------------------	----------------------

Буфет

100	Салат овощной с зеленым горошком	3	7	10	117	14-30
250	Суп-лапша домашняя* на мясном бульоне	20	12	20	251	9-72
30/170	Капуста тушеная с мясным фаршем	11	13	12	214	49-30
220	Омлет натуральный	21	26	4	336	57-41
200	Макаронные изделия отварные	8	7	48	284	12-80
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	9	12	172	79-22
200	Чай с лимоном			10	42	5-54
200	Чай с сахаром			10	40	2-14
200	Чай с молоком	1	2	12	70	5-97
200	Компот из изюма витаминизированный (витамин С)			24	100	5-66
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	4-28
50	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	4	1	23	110	4-13
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	3-21
200	Сок 0,2	1		20	92	21-96
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	13-91
30	Мармелад желейный	2		22	93	15-01
82	Шоколад Россия	6	28	44	457	59-89
50	Печенье Плетеная магия	35	5	35	198	15-06
37	Вафли "Джумка"					27-22
500	Вода питьевая 0,5г					25-50
45	Шоколад молочный BABYFOX	4	17	22	257	29-10
35	Батончик "Fun Vanan"	2	8	22	172	29-02
30	Чоко Пай (Choco Pie)	1	5	19		15-47
60	Слойка с черникой	4	13	21	216	28-34
60	Круассан с абрикосовым конфитюром 75г	4	14	23	232	33-90
43/50	Сосиски запеченные в тесте	10	12	32	289	22-51
100	Пицца школьная (1-й вариант)	11	10	30	259	35-14

Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные, Соль поваренная йод.кг, Вода, Колбаса для детского питания МК САВА, Сыр твердый, Огурцы конс.Зл, Томатная паста, Масло растительное

100	Плюшки московские	8	11	61	373	18-60
-----	-------------------	---	----	----	-----	-------

Мука пшеничная в/с, Дрожжи сухие, Соль поваренная йод.кг, Сахар, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные, Молоко, Ванилин, Вода, Масло растительное

50	Татыу гаилэ (Башкирская кухня; дружная семья)	3	4	32	171	7-33
3 467	Итого за Буфет	177	210	619	4 830	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Салимьянова И.А.)

(Салимьянова Р.Р.)

(Шамгулов И.М.)

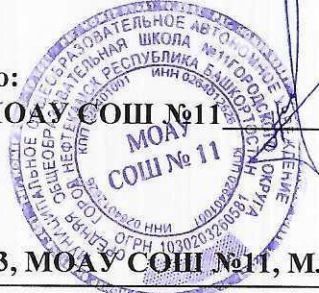
Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №11

(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:

Минязов Р.Н.



Меню

на 10.10.2023, МОАУ СОШ №11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
180	Омлет натуральный	17	21	3	273	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	4	1	23	110	
200	Сок 0,2	1		20	92	
630	Итого за Завтрак	22	22	56	515	64-44
Обед						
60	Салат овощной с зеленым горошком	2	7	6	92	
200	Суп-лапша домашняя* на мясном бульоне	16	9	16	201	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/150	Капуста тушеная с мясным фаршем	10	12	10	194	
200	Компот из изюма витаминизированный (витамин С)			24	100	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
725	Итого за Обед	35	28	105	820	72-54
	Итого за день	57	50	161	1 335	

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Салимьянова И.А.)

(Салимьянова Р.Р.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №11

(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:

Минязов Р.Н.



Меню

на 10.10.2023, МОАУ СОШ №11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
200	Сок 0,2	1		20	92	
220	Омлет натуральный	21	26	4	336	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	5	1	30	143	
685	Итого за Завтрак	27	27	64	611	73-20
<u>Обед</u>						
60	Салат овощной с зеленым горошком	2	7	6	92	
250	Суп-лапша домашняя* на мясном бульоне	20	12	20	251	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/170	Капуста тушеная с мясным фаршем	11	13	12	214	
200	Компот из изюма витаминизированный (витамин С)			24	100	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
825	Итого за Обед	42	33	125	962	84-45
	Итого за день	69	60	189	1 573	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Салимьянова И.А.)

(Салимьянова Р.Р.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №11

(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:

Минязов Р.Н.



Меню

на 10.10.2023, МОАУ СОШ №11, Спец питанияест1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
220	Омлет натуральный	21	26	4	336	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	5	1	30	143	
200	Сок 0,2	1		20	92	
685	Итого за Завтрак	27	27	54	571	

Обед

60	Салат овощной с зеленым горошком	2	7	6	92	
250	Суп-лапша домашняя* на мясном бульоне	20	12	20	251	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/170	Капуста тушеная с мясным фаршем	11	13	12	214	
200	Компот из изюма (без сахара)	1		16	70	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
825	Итого за Обед	43	33	117	932	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Салимьянова И.А.)

(Салимьянова Р.Р.)

(Шамгулов И.М.)