

Согласовано:
директор МОАУ СОШ №11 (на базе пищ-ка сош
11нач)мл (Алтаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ №11(на базе пищ-ка сош 11нач)мл, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
30/150/ 5	Запеканка картофельная с мясом и маслом	11	21	34	368	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
70	Мандарины	1		5	27	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
505	Итого за Завтрак	16	22	77	565	69-57
Обед						
60	Салат из свеклы отварной	1	5	5	69	
200/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	13	9	9	171	
30/150	Плов из отварной говядины	13	16	39	350	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
710	Итого за Обед	32	30	101	807	78-02
	Итого за день	48	52	178	1 372	

Зав.столовой
бухгалтер-калькулятор

(Шайхуллина И.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
директор МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош
11нач)ст (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 03.04.2024; МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош 11нач)ст, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
30/180/5	Запеканка картофельная с мясом и маслом	12	23	41	419	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
70	Мандарины	1		5	27	
550	Итого за Завтрак	18	24	92	655	76-36
Обед						
60	Салат из свеклы отварной	1	5	5	69	
250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
30/170	Плов из отварной говядины	13	17	44	383	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
810	Итого за Обед	37	34	123	952	88-10
	Итого за день	55	58	215	1 607	

Зав.столовой
бухгалтер-калькулятор

(Шайхуллина И.Ф.)

(Шамгулов И.М.)



Согласовано:
 директор МОАУ СОШ №11(на базе пиц-ка сош
 б)ст МОАУ СОШ №11 (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ №11(на базе пиц-ка сош б)ст, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
30/180/ 5	Запеканка картофельная с мясом и маслом	12	23	41	419	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
70	Мандарины	1		5	27	
550	Итого за Завтрак	18	24	92	655	76-36

<u>Обед</u>						
60	Салат из свеклы отварной	1	5	5	69	
250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
30/170	Плов из отварной говядины	13	17	44	383	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
810	Итого за Обед	37	34	123	952	88-10
	Итого за день	55	58	215	1 607	

Зав.столовой
 диспетчер по питанию
 бухгалтер-калькулятор

 (Султанова З.И.)

 (Беломытцева Л.А.)

 (Шамгклов И.М.)

Согласовано:
 директор МОАУ СОШ №11 (на базе пище-ка сош
 б)ст (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:
 Минязов Р.Н.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ №11 (на базе пище-ка сош б)ст, Спец питанияст1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
30/180/ 5	Запеканка картофельная с мясом и маслом	12	23	41	419	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
70	Мандарины	1		5	27	
550	Итого за Завтрак	18	24	82	615	76-36
Обед						
60	Салат из свеклы отварной	1	5	5	69	
250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
30/170	Кулеш с мясом (гречка) 30/170г	19	18	45	417	
200	Д9 Лимонный чайный напиток				2	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
810	Итого за Обед	43	35	110	930	88-10
	Итого за день	61	59	192	1 545	

Зав.столовой
 диспетчер по питанию
 бухгалтер-калькулятор

 (Султанова З.И.)

 (Беломытцева Л.А.)

 (Шамгклов И.М.)

Согласовано:
 директор МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош
 14)ст (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ №11(на базе пиц-ка сош 14)ст, СТ 1смена

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

Завтрак

30/180/5	Запеканка картофельная с мясом и маслом	12	23	41	419	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
70	Мандарины	1		5	27	
550	Итого за Завтрак	18	24	92	655	76-36

Обед

60	Салат из свеклы отварной	1	5	5	69	
250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
30/170	Плов из отварной говядины	13	17	44	383	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
810	Итого за Обед	37	34	123	952	88-10
	Итого за день	55	58	215	1 607	

зав.столовой
 диспетчер по питанию
 бухгалтер-калькулятор

 (Валеева Е.В.)

 ()

 (Климина А.А.)

Согласовано:
директор МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош
14)ст. (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош 14)ст, Спец питанияст1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
30/180/ 5	Запеканка картофельная с мясом и маслом	12	23	41	419	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
70	Мандарины	1		5	27	
550	Итого за Завтрак	18	24	82	615	76-36
Обед						
60	Салат из свеклы отварной	1	5	5	69	
250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
30/170	Кулеш с мясом (гречка) 30/170г	19	18	45	417	
200	Д9 Лимонный чайный напиток				2	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
810	Итого за Обед	43	35	110	930	88-10
	Итого за день	61	59	192	1 545	

зав.столовой
диспетчер по питанию
бухгалтер-калькулятор

(Валеева Е.В.)

(Климина А.А.)

Согласовано:
 Директор МОАУ СОШ № 11 (на базе пищ-ка МОАУ
 СОШ 13) (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

 Умурбаева З.Ф.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ № 11(на базе пищ-ка МОАУ СОШ 13), 5-11кл

Выход (г)	№ рец.	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
Завтрак				
30/180/5	284	Картофельная запеканка с мясом и м/сл <i>Говядина котлетное, Масло растительное, Картофель очищенный, Лук репчатый неочищенный, Масло сливочное (И), Сухари панировочные, Соль йодированная</i>	Калорийность-383, Белки-14, Жиры-17, Углеводы-47	
200	493	Чай с сахаром <i>Чай, Сахар</i>	Калорийность-40, Углеводы-10	
65	108	Хлеб пшеничный для детского питания с витамином и железом	Калорийность-142, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-29	
70	112	Мандарин	Калорийность-27, Белки-1, Углеводы-5	
Итого за Завтрак			Калорийность-592, Белки-19, Жиры-18, Углеводы-92	76-36
Обед				
60	50	Салат из свеклы отварной <i>Свекла неочищенная, Масло растительное</i>	Калорийность-51, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-5	
250/5	99	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной <i>Капуста белокочанная неочищенная, Картофель неочищенный, Морковь неочищенная, Лук репчатый неочищенный, Горошек зеленый консерв., Масло растительное, Соль йодированная, Сметана</i>	Калорийность-211, Белки-16, Жиры-11, Углеводы-12	
30/170	370	Плов из отварной говядины <i>Говядина (бескостная), Крупа рисовая, Лук репчатый неочищенный, Морковь неочищенная, Масло растительное, Соль йодированная</i>	Калорийность-386, Белки-13, Жиры-17, Углеводы-45	
200	396	Лимонный чайный напиток <i>Чай, Сахар, Лимон</i>	Калорийность-42, Углеводы-10	
40	109	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания с витаминами и железом	Калорийность-84, Белки-3, Углеводы-17	
55	108	Хлеб пшеничный для детского питания с вит. и железом	Калорийность-120, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-25	
Итого за Обед			Калорийность-894, Белки-37, Жиры-32, Углеводы-114	88-10
Итого за день			Калорийность-1 486, Белки-57, Жиры-50, Углеводы-205	

Шеф-повар _____ (Степанова Л.Н.)
 Диспетчер по питанию _____ (Дунаева О.Г.)
 _____ (Зарипова Д.А.)
 Калькулятор _____ (Зарипова Д.А.)

Согласовано:
 Директор МОАУ СОШ № 11 (на базе пиц-ка МОАУ
 СОШ 13) (Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:
 Умурбаева З.Ф.

Меню

на 03.04.2024, МОАУ СОШ № 11(на базе пиц-ка МОАУ СОШ 13), 5-11кл ОВЗ,инвалиды

Выход (г)	№ рец.	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
Завтрак				
30/180/5	284	Картофельная запеканка с мясом и м/сл <i>Говядина котлетное, Масло растительное, Картофель очищенный, Лук репчатый неочищенный, Масло сливочное (И), Сухари панировочные, Соль йодированная</i>	Калорийность-383, Белки-14, Жиры-17, Углеводы-47	
200	493	Чай с сахаром <i>Чай, Сахар</i>	Калорийность-40, Углеводы-10	
65	108	Хлеб пшеничный для детского питания с витамином и железом	Калорийность-142, Белки-5, Жиры-1, Углеводы-29	
70	112	Мандарин	Калорийность-27, Белки-1, Углеводы-5	
Итого за Завтрак			Калорийность-592, Белки-19, Жиры-18, Углеводы-92	
Обед				
60	50	Салат из свеклы отварной <i>Свекла неочищенная, Масло растительное</i>	Калорийность-51, Белки-1, Жиры-3, Углеводы-5	
250/5	99	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной <i>Капуста белокочанная неочищенная, Картофель неочищенный, Морковь неочищенная, Лук репчатый неочищенный, Горошек зеленый консерв., Масло растительное, Соль йодированная, Сметана</i>	Калорийность-211, Белки-16, Жиры-11, Углеводы-12	
30/170	370	Плов из отварной говядины <i>Говядина (бескостная), Крупа рисовая, Лук репчатый неочищенный, Морковь неочищенная, Масло растительное, Соль йодированная</i>	Калорийность-386, Белки-13, Жиры-17, Углеводы-45	
200	396	Лимонный чайный напиток <i>Чай, Сахар, Лимон</i>	Калорийность-42, Углеводы-10	
40	109	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания с витаминами и железом	Калорийность-84, Белки-3, Углеводы-17	
55	108	Хлеб пшеничный для детского питания с вит. и железом	Калорийность-120, Белки-4, Жиры-1, Углеводы-25	
Итого за Обед			Калорийность-894, Белки-37, Жиры-32, Углеводы-114	
Итого за день			Калорийность-1 486, Белки-57, Жиры-50, Углеводы-205	164-46

Шеф-повар _____ (Степанова Л.Н.)
 Диспетчер по питанию _____ (Дунаева О.Г.)
 Калькулятор _____ (Зарипова Д.А.)