

Согласовано
 директор МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош
 11нач)мл (А. Гаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 19.04.2024. МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош 11нач)мл, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60	Маринад овощной	1	6	8	92	
30/170	Плов из птицы	12	17	47	396	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
510	Итого за Завтрак	17	24	93	658	69-57
Обед						
60	Салат из свеклы с сыром	3	8	4	102	
200	Суп куллама по-деревенски на курином бульоне	5	8	13	148	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	184	
150/5	Картофель отварной с маслом сливочным	3	4	26	154	
200	Компот из свежих яблок витаминизированный (витамин С) 200г			16	67	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
790	Итого за Обед	27	30	106	814	78-02
	Итого за день	44	54	199	1 472	

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:

Миниязов Р.Н.

Меню

на 19.04.2024, МОАУ СОШ №11(на базе пиц-ка сош 11нач)ст, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
60	Маринад овощной	1	6	8	92	
30/200	Плов из птицы	13	19	56	451	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	19	26	110	752	76-36
<u>Обед</u>						
60	Салат из свеклы с сыром	3	8	4	102	
250	Суп куллама по-деревенски на курином бульоне	6	10	16	185	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	184	
180/5	Картофель отварной	4	4	31	178	
200	Компот из свежих яблок витаминизированный (витамин С) 200г			16	67	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
900	Итого за Обед	31	33	128	947	88-10
	Итого за день	50	59	238	1 699	

Зав.столовой
 бухгалтер-калькулятор

 (Шайхуллина И.Ф.)

 (Шамгулов И.М.)

Согласовано

директор МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош

14)ст (Адияров И.Г.)



Утверждаю:

Миниязов Р.Н.

Меню

на 19.04.2024, МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош 14)ст, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
60	Маринад овощной	1	6	8	92	
30/200	Плов из птицы	13	19	56	451	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	19	26	110	752	76-36
<u>Обед</u>						
60	Салат из свеклы с сыром	3	8	4	102	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	6	10	16	185	
80/30	Тeftели рыбные в томатном соусе	11	10	13	184	
180/5	Картофель отварной с маслом сливочным	4	4	31	178	
200	Компот из свежих яблок витаминизированный (витамин С) 200г			16	67	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
900	Итого за Обед	31	33	128	947	88-10
	Итого за день	50	59	238	1 699	

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. (Алдашев И.Г.)



Утверждаю:

Миниязов Р.Н.

Меню

на 19.04.2024г. 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						
60	Маринад овощной	1	6	6	84	
30/30	Птица тушеная	13	13	2	176	
165	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	10	7	44	278	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
550	Итого за Завтрак	29	27	88	707	76-36
Обед						
60	Салат из свеклы с сыром	3	8	4	102	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	6	10	16	185	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	184	
180/5	Картофель отварной с маслом сливочным	4	4	31	178	
200	Компот из свежих яблок (без сахара)			5	22	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
900	Итого за Обед	31	33	117	902	88-10
	Итого за день	60	60	205	1 609	

зав.столовой
 диспетчер по питанию
 бухгалтер-калькулятор

 (Валеева Е.В.)

 ()

 (Климина А.А.)

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 19.04.2024 МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош б)ст, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60	Маринад овощной	1	6	8	92	
30/200	Плов из птицы	13	19	56	451	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	19	26	110	752	76-36
Обед						
60	Салат из свеклы с сыром	3	8	4	102	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	6	10	16	185	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	184	
180/5	Картофель отварной	4	4	31	178	
200	Компот из свежих яблок витаминизированный (витамин С) 200г			16	67	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
900	Итого за Обед	31	33	128	947	88-10
	Итого за день	50	59	238	1 699	

Зав.столовой
 диспетчер по питанию
 бухгалтер-калькулятор

_____ (Султанова З.И.)
 _____ (Беломытцева Л.А.)
 _____ (Шамглов И.М.)

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 19.04.2024, МОАУ СОШ №11 (на базе пиц-ка сош б)ст, Спец питанияст1

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

Завтрак

60	Маринад овощной	1	6	6	84	
30/30	Птица тушеная	13	13	2	176	
165	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	10	7	44	278	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
550	Итого за Завтрак	29	27	88	707	76-36

Обед

60	Салат из свеклы с сыром	3	8	4	102	
250	Суп куллама по- деревенски на курином бульоне	6	10	16	185	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	184	
180/5	Картофель отварной	4	4	31	178	
200	Компот из свежих яблок (без сахара)			5	22	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
900	Итого за Обед	31	33	117	902	88-10
	Итого за день	60	60	205	1 609	

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 МОАУ
 СОШ 13) Алдайров И.Г.

Утверждаю:

Умурбаева З.Ф.

Меню

на 19.04.2024, 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				
55	51	Маринад овощной <i>Морковь неочищенная, Лук репчатый неочищенный, Масло растительное, Кислота лимонная, Сахар, Мука пшеничная, Соль йодированная</i>	Калорийность-75, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-5	
30/200	291	Плов из отварной птицы <i>Куриная грудка, Масло растительное, Лук репчатый неочищенный, Морковь неочищенная, Томат-паста, Крупа рисовая, Соль йодированная</i>	Калорийность-412, Белки-13, Жиры-15, Углеводы-55	
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	
Итого за Завтрак			Калорийность-669, Белки-19, Жиры-22, Углеводы-100	
Обед				
60	55	Салат из свеклы с сыром <i>Свекла неочищенная, Сыр твердый (II), Масло растительное</i>	Калорийность-90, Белки-2, Жиры-7, Углеводы-4	
250	75	Суп куллама по-деревенски на курином бульоне <i>Картофель неочищенный, Морковь неочищенная, Лук репчатый неочищенный, Масло растительное, Мука пшеничная, Яйцо, Соль йодированная</i>	Калорийность-122, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-18	
80/30	239/4 53	Тефтели рыбные в томатном соусе <i>Минтай б и, Хлеб пшеничный, Молоко, Лук репчатый неочищенный, Мука пшеничная, Масло растительное, Масло сливочное (II), Томат-паста, Сахар, Соль йодированная</i>	Калорийность-195, Белки-11, Жиры-11, Углеводы-14	
180	125	Картофель отварной <i>Картофель неочищенный, Масло сливочное (II), Соль йодированная</i>	Калорийность-176, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-30	
200	507	Компот из свежих яблок <i>Яблоки, Сахар</i>	Калорийность-79, Углеводы-19	
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-865, Белки-28, Жиры-27, Углеводы-127	
Итого за день			Калорийность-1 534, Белки-47, Жиры-48, Углеводы-227	164-46

Шеф-повар

Диспетчер по питанию

(Степанова Л.Н.)

(Дунаева О.Г.)

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 19.04.2024 МОАУ СОШ № 11(на базе пиц-ка МОАУ СОШ 13), 5-11кл

Выход (г)	№ рецепта	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания
Завтрак				
55	51	Маринад овощной <i>Морковь неочищенная, Лук репчатый неочищенный, Масло растительное, Кислота лимонная, Сахар, Мука пшеничная, Соль йодированная</i>	Калорийность-75, Белки-1, Жиры-6, Углеводы-5	
30/200	291	Плов из отварной птицы <i>Куриная грудка, Масло растительное, Лук репчатый неочищенный, Морковь неочищенная, Томат-паста, Крупа рисовая, Соль йодированная</i>	Калорийность-412, Белки-13, Жиры-15, Углеводы-55	
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	
Итого за Завтрак			Калорийность-669, Белки-19, Жиры-22, Углеводы-100	76-36
Обед				
60	55	Салат из свеклы с сыром <i>Свекла неочищенная, Сыр твердый (II), Масло растительное</i>	Калорийность-90, Белки-2, Жиры-7, Углеводы-4	
250	75	Суп куллама по-деревенски на курином бульоне <i>Картофель неочищенный, Морковь неочищенная, Лук репчатый неочищенный, Масло растительное, Мука пшеничная, Яйцо, Соль йодированная</i>	Калорийность-122, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-18	
80/30	239/4 53	Тефтели рыбные в томатном соусе <i>Минтай б.н, Хлеб пшеничный, Молоко, Лук репчатый неочищенный, Мука пшеничная, Масло растительное, Масло сливочное (II), Томат-паста, Сахар, Соль йодированная</i>	Калорийность-195, Белки-11, Жиры-11, Углеводы-14	
180	125	Картофель отварной <i>Картофель неочищенный, Масло сливочное (II), Соль йодированная</i>	Калорийность-176, Белки-4, Жиры-4, Углеводы-30	
200	507	Компот из свежих яблок <i>Яблоки, Сахар</i>	Калорийность-79, Углеводы-19	
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-865, Белки-28, Жиры-27, Углеводы-127	88-10
Итого за день			Калорийность-1 534, Белки-47, Жиры-48, Углеводы-227	

Шеф-повар

Диспетчер по питанию

(Степанова Л.Н.)

(Дунаева О.Г.)

Калькулятор

(Зарипова Д.А.)