

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ № 11 (Светайров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 25.02.2026, МОАУ СОШ № 11, М.к. 1 смена

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

Завтрак

25/35	Гуляш из мяса птицы	6	7	2	91	
190	Гречка отварная рассыпчатая	8	6	36	233	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	Итого за Завтрак	18	14	76	494	76-96

Обед

250/5	Свекольник на мясном бульоне со сметаной	17	11	18	247	
15	Гренки из пшеничного хлеба	2		11	56	
25/155	Говядина тушеная с овощами в соусе	14	16	18	275	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
715	Итого за Обед	38	28	97	805	83-52
	Итого за день	56	42	173	1 299	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Галхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ № 11 (А. Минязов И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 25.02.2026, МОАУ СОШ 11, М.Л. 1 смена СВО

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

Завтрак

25/35	Гуляш из мяса птицы	6	7	2	91	
190	Гречка отварная рассыпчатая	8	6	36	233	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	Итого за Завтрак	18	14	76	494	76-96

Обед

250/5	Свекольник на мясном бульоне со сметаной	17	11	18	247	
15	Гренки из пшеничного хлеба	2		11	56	
25/155	Говядина тушеная с овощами в соусе	14	16	18	275	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
715	Итого за Обед	38	28	97	805	86-07
	Итого за день	56	42	173	1 299	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Галхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ № 1 (Алиев И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 25.02.2026, МОАУ СОШ 11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
30	Салат из моркови		3	3	40	
30/60	Говядина тушеная	14	13	1	179	
180	Макаронные изделия отварные			42	238	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
565	Итого за Завтрак	26	22	92	666	100-00

Обед						
300/5	Свекольник на мясном бульоне со сметаной	21	14	22	294	
10	Гренки из пшеничного хлеба	1		8	37	
30/170	Говядина тушеная с овощами в соусе	16	18	20	306	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
85	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	7	1	47	221	
800	Итого за Обед	45	33	111	916	92-64
	Итого за день	71	55	203	1 582	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ № 11 (Автазоров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 25.02.2026, МОАУ СОШ 11, Спец питание 1

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

Завтрак

30	Салат из моркови (без сахара)		3	2	37	
30/60	Говядина тушеная	14	13	1	179	
180	Макаронные изделия (группа А)	8	5	41	240	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
565	Итого за Завтрак	27	22	80	625	

Обед

300/5	Свекольник на мясном бульоне со сметаной (без сахара)	21	14	19	284	
10	Гренки из пшеничного хлеба	1		8	37	
30/170	Говядина тушеная с овощами в соусе	16	18	20	306	
200	Д9 Лимонный чайный напиток				2	
85	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	7	1	47	221	
800	Итого за Обед	45	33	94	850	

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №11 (Аллазаров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

на 25.02.2026, МОАУ СОШ №11, Буфет

Меню

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Буфет						
100	Салат из моркови	1	10	9	133	18-20
250/5	Свекольник на мясном бульоне со сметаной	17	11	18	247	29-96
100	Говядина тушеная 35/65г	16	15	1	202	85-63
200	Говядина тушеная с овощами в соусе	16	18	20	306	85-35
200	Гречка отварная рассыпчатая	8	7	38	245	18-39
200	Макаронные изделия отварные	7	5	47	265	19-01
30/170	Плов из отварной говядины	13	17	44	383	79-98
100	Гуляш из мяса птицы	10	11	3	152	30-05
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	9	12	174	78-63
200	Капуста тушеная	5	8	22	183	20-87
200	Чай с сахаром			10	40	4-64
200	Чай с молоком	1	2	12	70	18-24
200	Чай с лимоном			10	42	10-72
200	Лимонный чайный напиток			14	58	10-32
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	4-51
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	6-41
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	4-37
200	Сок 0,2	1		20	92	17-51
45	Шоколад молочный BABYFOX	4	17	22	257	40-00
30	Мармелад желевый	2		22	93	15-01
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	20-24
50	Батончик Двойная радость с мягкой карамелью	3	11	32	235	34-85
200	Коктейль молочный ФРУТОKIDS (в ассортименте)	6	6	18		53-21
75	Шоколад Очень молочный	78	343	541	5 570	100-00
20	Вафли Золотце ты мое	19	5	14	41	16-15
31	Зефир в глазури Funn Cat 31г	1	3	22	518	31-45
21	Печенье сахарное Funny Cat	1	4	14	97	18-68
25	Батончик мюсли детский перекус	1	2	20	100	37-06
50	Печенье сахарное "Школьная шпаргалочка"	4	8	34	220	21-00
33,3	Кекс с начинкой 33,3г	2	7	17	143	16-83
65	Мороженное пломбир ванильное	2	10	13	151	46-75
73	Блинчики фаршированные с клубникой	4	8	36	151	30-72
52/50	Сосиски запеченные в тесте	11	14	32	313	48-53
100	Плюшки московские	8	11	61	373	29-92

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

3 695	Итого за Буфет	262	568	1 249	11 240	
-------	----------------	-----	-----	-------	--------	--

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)