

Согласовано:  
 Директор МОАУ СОШ № 11 (Алтай) **И.Г.**



Утверждаю:  
 Минязов Р.Н.

# Меню

на 16.03.2026, МОАУ СОШ 11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>						
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
190	Макаронные изделия отварные	7	5	45	252	
200	Компот из свежих яблок			16	67	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	<b>Итого за Завтрак</b>	21	17	97	620	<b>76-96</b>
<b>Обед</b>						
250/5	Рассольник ленинградский со сметаной	6	7	18	164	
45/45	Курица тушеная	12	11	3	156	
150	Рис отварной	4	4	40	210	
200	Кисель из концентрата плодового или ягодного			32	128	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
760	<b>Итого за Обед</b>	27	22	127	817	<b>83-52</b>
	<b>Итого за день</b>	48	39	224	1 437	

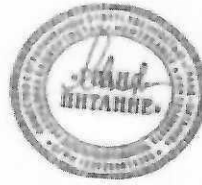
Зав.столовой  
 Диспетчер по питанию  
 Бухгалтер-калькулятор

\_\_\_\_\_ (Талхина Ф.М.)  
 \_\_\_\_\_ (Калимуллина Г.Ф.)  
 \_\_\_\_\_ (Шамгулов И.М.)

Согласовано:  
Директор МОАУ СОШ



(Алдияров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

## Меню

на 16.03.2026, МОАУ СОШ 11, Мл. 1 смена СВО

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>						
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
190	Макаронные изделия отварные	7	5	45	252	
200	Компот из свежих яблок			16	67	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	<b>Итого за Завтрак</b>	21	17	97	620	<b>76-96</b>
<b><u>Обед</u></b>						
250/5	Рассольник ленинградский со сметаной	6	7	18	164	
45/45	Курица тушеная	12	11	3	156	
150	Рис отварной	4	4	40	210	
200	Кисель из концентрата плодового или ягодного			32	128	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
760	<b>Итого за Обед</b>	27	22	127	817	<b>86-07</b>
	<b>Итого за день</b>	48	39	224	1 437	

Зав.столовой  
Диспетчер по питанию  
Бухгалтер-калькулятор

\_\_\_\_\_ (Галхина Ф.М.)

\_\_\_\_\_ (Калимуллина Г.Ф.)

\_\_\_\_\_ (Шамгулов И.М.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ 11 (Атгайров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

# Меню

на 16.03.2026, МОАУ СОШ 11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<b>Завтрак</b>						
30	Маринад овощной	1	3	4	46	
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
180	Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	6	5	28	180	
200	Компот из свежих яблок			16	67	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
120	Яблоко			25	56	
655	<b>Итого за Завтрак</b>	22	20	117	689	<b>100-00</b>
<b>Обед</b>						
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	6	7	18	164	
50/50	Курица тушеная	13	12	3	173	
180	Рис отварной	5	5	48	252	
200	Кисель из концентрата плодового или ягодного			32	128	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
830	<b>Итого за Обед</b>	31	25	149	948	<b>92-64</b>
	<b>Итого за день</b>	53	45	266	1 637	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

\_\_\_\_\_ (Талхина Ф.М.)

\_\_\_\_\_ (Калимуллина Г.Ф.)

\_\_\_\_\_ (Шамгулов И.М.)

Согласовано:  
Директор МОАУ СОШ № 11 (Алдияров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

## Меню

на 16.03.2026, МОАУ СОШ 11, Спец питанияест I

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<b><u>Завтрак</u></b>						
30	Маринад овощной	1	3	3	42	
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
180	Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	6	5	28	180	
200	Компот из свежих яблок (без сахара)			5	22	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
120	Яблоко			25	56	
655	Итого за Завтрак	22	20	105	640	
<b><u>Обед</u></b>						
250/5	Рассольник ленинградский со сметаной	6	7	18	164	
50/50	Курица тушеная	13	12	3	173	
180	Рис отварной	5	5	48	252	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
830	Итого за Обед	31	25	117	820	

Зав.столовой  
Диспетчер по питанию  
Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)  
(Калимуллина Г.Ф.)  
(Шамгулов И.М.)

Согласовано:  
Директор МОАУ СОШ № 11 (Аллаярова Г.)



Утверждаю:

Миниязов Р.Н.

на 16.03.2026, МОАУ СОШ № 11 (Аллаярова Г.)

**Меню**

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<b>Буфет</b>						
100	Маринад овощной					
100	Салат Осенний	2	10	13	148	27-60
250/5	Рассольник ленинградский со сметаной	2	5	13	108	19-56
60	Котлеты из птицы	6	7	18	164	39-48
50/50	Курица тушеная	10	11	8	171	59-89
200	Макаронные изделия отварные	13	12	3	173	34-46
200	Рис отварной	7	5	47	265	15-23
190	Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	5	5	53	281	16-96
200	Чай с сахаром			30	189	10-02
200	Чай с молоком			10	40	4-80
200	Чай с лимоном	1	2	12	70	18-40
200	Лимонный чайный напиток			10	42	14-08
200	Кисель из концентрата плодового или ягодного			14	58	13-72
				32	128	11-00
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	7-58
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
120	Яблоко				56	17-75
200	Сок 0,2			25	92	17-51
15	Шоколад Аленка	1		20	81	20-24
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 Funny Cat 31г	1	3	22	518	31-45
21	Печенье сахарное Funny Cat	1	4	14	97	18-68
50	Печенье сахарное "Школьная шпиргалочка"	4	8	34	220	21-00
25	Батончик мюсли детский перекус	1	2	20	100	37-06
45	Шоколад молочный BABYFOX	4	17	22	257	40-00
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
30	Мармелад желевый			22	93	15-01
52/50	Сосиски запеченные в тесте	11	14	32	313	48-88
50	Батончик Twin Pix с печеньем	3	11	32	235	59-33
50	Батончик Двойная радость с мягкой карамелью	3	11	32	235	34-85
24	Печенье слобное Домашнее (Сладкая Слобода)	1	7	8	66	7-41
100	Плюшки московские	8	11	61	373	24-63
<i>Мука пшеничная в с, Дрожжи сухие, Соль поваренная подк, Сахар, Масло сливочное 72,3% жирности, Яйца куриные, Молоко, Ванилин, Вода, Масло растительное</i>						
<b>3 694</b>	<b>Итого за Буфет</b>	217	536	1 338	11 029	

Зав.столовой  
Диспетчер по питанию  
Бухгалтер-калькулятор

\_\_\_\_\_  
(Талхина Ф.М.)  
\_\_\_\_\_  
(Калимуллина Г.Ф.)  
\_\_\_\_\_  
(Шамгулов И.М.)