

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ 11

(Аллаяров И.Г.)

Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 18.05.2026, МОАУ СОШ 11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
190	Макаронные изделия отварные	7	5	45	252	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	Итого за Завтрак	21	17	91	593	76-96
Обед						
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне 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	Итого за Обед	27	22	127	817	83-52
	Итого за день	48	39	218	1 410	

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ 11 (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 18.05.2026, МОАУ СОШ 11, Мл. 1 смена СВО

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
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	Итого за Завтрак	21	17	97	620	76-96
Обед						
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне 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	Итого за Обед	27	22	127	817	86-07
	Итого за день	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 № 11 (Аллаяров И.Г.)



Утверждаю:
 Минязов Р.Н.

Меню

на 18.05.2026, МОАУ СОШ № 11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
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	Лимонный чайный напиток			14	58	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
120	Яблоко			25	56	
655	Итого за Завтрак	22	20	115	680	100-00
<u>Обед</u>						
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	Итого за Обед	31	25	149	948	92-64
	Итого за день	53	45	264	1 628	

Зав.столовой
 Диспетчер по питанию
 Бухгалтер-калькулятор

 (Талхина Ф.М.)

 (Калимуллина Г.Ф.)

 (Шамгулов И.М.)

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 18.05.2026, МОАУ СОШ 11, Спец питанияест1

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

Завтрак

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	Д9 Лимонный чайный напиток				2	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
120	Яблоко			25	56	
655	Итого за Завтрак	22	20	100	620	

Обед

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	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	

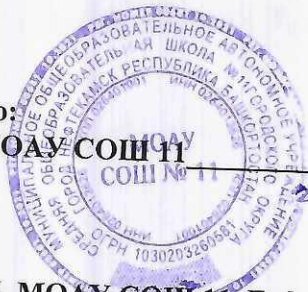
Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 18.05.2026, МОАУ СОШ № 11, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Буфет						
100	Маринад овощной	2	10	13	148	27-60
100	Салат из капусты белокочанной	3	10	10	144	20-44
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	6	7	18	164	30-48
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	59-89
50/50	Курица тушеная	13	12	3	173	34-46
200	Макаронные изделия отварные	7	5	47	265	15-23
200	Рис отварной	5	5	53	281	16-96
190	Каша вязкая гречневая с маслом сливочным	7	5	30	189	10-02
60/30	Тефтели с рисом* в томатном соусе	11	9	12	174	78-61
200	Чай с сахаром			10	40	4-80
200	Чай с молоком	1	2	12	70	18-40
200	Чай с лимоном			10	42	14-08
200	Лимонный чайный напиток			14	58	13-72
200	Кисель из концентрата плодового или ягодного			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			25	56	17-75
200	Сок 0,2	1		20	92	17-51
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	20-24
200	Коктейль молочный ФРУТОKIDS (в ассортименте)	6	6	18		53-21
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
24	Печенье сдобное Домашнее (Сладкая Слобода)	1	7	8	66	7-41
45	Шоколад молочный BABYFOX	4	17	22	257	45-00
30	Мармелад желейный	2		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	43-50
100	Плюшки московские	8	13	61	394	28-40
3 413	Итого за Буфет	135	163	654	4 690	

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

Зав.столовой
 Диспетчер по питанию
 Бухгалтер-калькулятор

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