

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 22.05.2026, МОАУ СОШ 11, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
30/220	Плов из птицы	17	22	62	515	
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	23	100	685	76-96
Обед						
200/5	Суп из овощей со сметаной на курином бульоне	2	5	10	98	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	185	
150	ТК Картофель тушеный	3	13	24	225	
200	Компот из свежих яблок			16	67	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
730	Итого за Обед	21	28	97	734	83-52
	Итого за день	42	51	197	1 419	

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

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

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 22.05.2026, МОАУ СОШ 11, Мл. 1 смена СВО

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

Завтрак

30/220	Плов из птицы	17	22	62	515	
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	23	100	685	76-96

Обед

200/5	Суп из овощей со сметаной на курином бульоне	2	5	10	98	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	185	
150	ТК Картофель тушеный	3	13	24	225	
200	Компот из свежих яблок			16	67	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
730	Итого за Обед	21	28	97	734	86-07
	Итого за день	42	51	197	1 419	

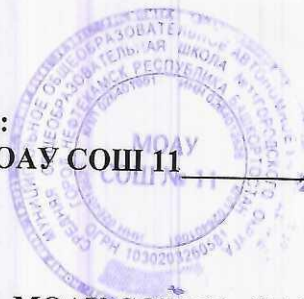
Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Талхина Ф.М.)

(Калимуллина Г.Ф.)

(Шамгулов И.М.)

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



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 22.05.2026, МОАУ СОШ 11, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
20	Огурцы свежие				2	
40/40	Гуляш из отварного мяса	12	14	3	188	
200	Пюре картофельное	4	5	30	178	
200	Компот из изюма			24	100	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
565	Итого за Завтрак	21	20	93	637	100-00
Обед						
250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	185	
180	ТК Картофель тушеный	4	15	29	270	
200	Компот из свежих яблок			16	67	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
840	Итого за Обед	38	37	118	964	92-64
	Итого за день	59	57	211	1 601	

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 22.05.2026, МОАУ СОШ № 11, Спец питания № 1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
20	Огурцы свежие				2	
40/40	Гуляш из отварного мяса	12	14	3	188	
200	Пюре картофельное	4	5	30	178	
200	Компот из изюма (без сахара)	1		16	70	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
565	Итого за Завтрак	22	20	85	607	

Обед

250/5	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной	16	11	12	211	
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	185	
180	ТК Картофель тушеный	4	15	29	270	
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	
840	Итого за Обед	38	37	107	919	

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 22.05.2026, МОАУ СОШ 11, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Буфет						
100	Огурцы свежие	1			11	71-60
250/5	Суп из овощей на курином бульоне со сметаной	6	7	12	138	24-40
80/30	Тефтели рыбные в томатном соусе	11	10	13	185	25-93
180	ТК Картофель тушеный	4	15	29	270	27-11
30/200	Плов из птицы	16	20	56	472	33-36
60/40	Гуляш из отварного мяса	19	20	3	262	112-82
200	Пюре картофельное	4	5	30	178	43-88
200	Чай с сахаром			10	40	4-80
200	Чай с молоком	1	2	12	70	18-40
200	Компот из изюма			24	100	15-56
200	Компот из свежих яблок			16	67	18-80
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
200	Сок 0,2	1		20	92	17-51
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	20-24
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
30	Мармелад жележный	2		22	93	15-01
52/50	Сосиски запеченные в тесте	11	14	32	313	48-88
100	Булочка дорожная	7	12	58	366	23-16
100	Шанежка с картофелем	11	10	59	373	37-17
2 713	Итого за Буфет	124	140	510	4 064	

Зав.столовой
 Диспетчер по питанию
 Бухгалтер-калькулятор

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