

Утверждаю
Директор МБОУ СОШ с.Базытамак
Салимгареева Г.З.



Меню на 15.02.2022 г

Завтрак (для обучающихся начальных классов)

№ рецепт	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал
649,09	Морковь отварная с растительным маслом	30	0,42	1,83	2,25	27,59
	Каша манная	200/13	6,1	13,28	43	316,60
129,08	Суп картофельный с горохом и гречками	215	7	4	29	176
	Фрикадельки мясные	44	11,0	8,00	10,00	160
476,01	Кисломолочный продукт	100	3	3	5	62
	Сок фруктовый	200	1	0	20	92
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	1	28	130
	ИТОГО	759	40,41	33,66	100,19	794,76

Завтрак (для обучающихся из многодетных малообеспеченных семей)

№ рецепт	Прием пищи, наименование блюда	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал
	Каша манная	200/13	6,1	13,28	43	316,60
129,08	Суп картофельный с горохом и гречками	200/15	6,62	3,88	28,57	175,69
	Фрикадельки мясные	60	15	10,09	13,63	218,18
476,01	Кисломолочный продукт	100	3,2	3,2	4,5	62
649,09	Морковь отварная с растительным маслом	30	0,42	1,83	2,25	27,59
	Компот из замороженных фруктов	200	0,20	0,10	25,40	25,40
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
	ИТОГО	840/28	44,41	36,56	103,82	852,94

Завтрак (для детей, питающихся за счет родительского взноса)

№ рецепт	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал
649,09	Морковь отварная с растительным маслом	30	0,42	1,83	2,25	27,59
129,08	Суп картофельный с горохом и гречками	250/18	6,62	3,88	28,57	175,69
	Фрикадельки мясные	44	11,0	8,00	10,00	160,0
	Компот из замороженных фруктов	200	0,20	0,10	25,40	25,40
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
	ИТОГО	592	22,24	14,31	93,72	518,68

Завтрак (для обучающихся с ОВЗ и для детей - инвалидов)

№ рецепт	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал
649,09	Морковь отварная с растительным маслом	30	0,42	1,83	2,25	27,59
	Каша манная	200/13	6,1	13,28	43	316,60
476,01	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62
	Компот из замороженных фруктов	200	0,20	0,10	25,40	25,40
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
	Булочка	100				
	ИТОГО	680/13	16,23	23,01	79,09	510,66

Обед (для обучающихся с ОВЗ и для детей - инвалидов)

№ рецепт	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	Белки	Жиры	Углевод ы	Энергетическая ценность, ккал
25,09	Салат из свеклы с яблоками	60	0,68	3,11	5,95	54,96
129,08	Суп картофельный с горохом и гречками	200/15	6,62	3,88	28,57	175,69
	Фрикадельки мясные	44	11,0	8,00	10,00	160,0
118,08	Рагу овощное с отварным мясом	200	16,2	19,05	15,02	297,25
305,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
420,06	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
	ИТОГО	849/15	42,55	31,12	94,90	799,23

Повар  Янгирова Г.Р./



Меню на 15.02.2022
Дошкольная группа МБОУ СОШ с.Базитамак

Прием пищи	Наименование изделий (блюд)	выход		Пищевые вещества			Энергетич	Вс таминов	№ рецепта
		1-3 лет	3-7 лет	Б	Ж	У			
День 7		60/3	60/4	8,7	13,8	1,6	166,00	0,13	340,00
Завтрак	Омлет натуральный	150	200	3,6	3,3	13,7	100,00	0,52	11К №15
	Какао с молоком	40/20	40/20	2,40	7,5	36,9	222,00	0,08	1,00
	Бутерброд с помидором								
	Итого на завтрак	95	100	1,50	0,50	21,00	96,00	10,00	
Второй завтрак	Бананы	40	60	2,10	7,0	3,8	87,00	1,15	37,00
Обед	Салат студенческий	150/5	200/8	1,7	5,3	10,0	99	8,4	131,00
	Рассольная домашняя	76/25	76/25	10,1	8,9	10,8	165	0,42	451,00
	Котлеты куриные	120/4	150/5	5,50	4,20	33,30	196,00	0,00	332
	Макаронные изделия отварные	150	200	2,40	0,10	41,40	171,00	0,80	638,00
	Компот из смеси сухофруктов	50	50	3,95	0,5	24,15	117,5	0,00	
	Хлеб пшеничный		775	27,25	26,5	145,35	931,5	20,77	
	Итого на обед	150/4	200/5	8,4	2,0	46,8	242	0,19	779,00
Полдник	каша ячневая молочная жидкая	150/10/5	200/15/7	0,1	0,0	13,8	54	1,32	629,00
	Чай с лимоном и сахаром	30	30	2,37	0,3	10,02	52,12	0,00	
	Хлеб пшеничный	15	15	0,23	1,08	12,27	60	0,00	
	Конфеты		312	11,1	3,38	82,89	408,12	1,31	
	Итого на полдник			33,85	44,48	260,44	1826,62	22,81	
Итого за день									

Повар /Асильбаева А.Н./