

Утвержд
Директор МБОУ ООШ с. Юн
Миннигулова Ф.А.

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 17.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эне тиче ценн (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
25,09	Салат из свеклы с яблоками	60	0,68	3,11	5,95	54,9
78,03	Омлет запеченный с сыром	150	18,71	20,19	2,46	267,0
129,08	Суп картофельный с горохом и гренками	200/15	6,62	3,88	28,57	175,0
107	Компот из сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,0
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130,0
476,01	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ММС 5-9 классов на 17.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энер гетиче сценн (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
25,09	Салат из свеклы с яблоками	60	0,68	3,11	5,95	54,9
78,03	Омлет запеченный с сыром	200	24,95	26,91	3,28	356,0
129,08	Суп картофельный с горохом и гренками	265	8,27	0,16	0,02	0,02
	Фрикадельки мясные	44	11,00	8,00	10,00	160,0
107	Компот из сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,0
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130,0
476,01	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
РВ 5-9 классов на 17.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энер гетиче сценн (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
25,09	Салат из свеклы с яблоками	60	0,68	3,11	5,95	54,9
129,08	Суп картофельный с горохом и гренками	265	8,27	0,16	0,02	0,02
107	Компот из замороженных фруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,0
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130,0

Повар

Бадритдинова З.Р.

Утверя
Директор МБОУ ОО
Ю
Миннигулова с

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов на 17.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса ин	Пищевые вещества (г)			Эн- ценн- ал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	
649,09	Морковь отварная с растительным	30	0,42	1,83	2,25	27
78,03	Омлет запеченный с сыром	120	14,97	16,15	1,97	214
107	Компот из сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	13
476,01	Кисломолочный продукт для питания -	100	3,2	3,2	4,5	6
25,09	Салат из свеклы с яблоками	60	0,68	3,11	5,95	54,9
129,08	Суп картофельный с горохом и	200/15	6,62	3,88	28,57	175,
	Фрикадельки мясные	44	11,00	8,00	10,00	160
118,08	Рагу овощное с отварным мясом	160	12,96	15,24	12,02	237,
305,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
420,09	Хлеб пшеничный	25	2	0,25	13,75	65
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 17.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (кка
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
649,09	Морковь отварная с растительным маслом	30	0,42	1,83	2,25	27,59
78,03	Омлет запеченный с сыром	200	24,95	26,91	3,28	356,8
107	Компот из сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,00
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
476,01	Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62
Обед						
25,09	Салат из свеклы с яблоками	60	0,68	3,11	5,95	54,96
129,08	Суп картофельный с горохом и гренками	250/15	8,27	0,16	0,02	0,02
	Фрикадельки мясные	44	11,00	8,00	10,00	160,0
118,08	Рагу овощное с отварным мясом	200	16,2	19,05	15,025	297,25
305,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар  Бадритдинова З.Р.