



А.С.Батов

Меню приготовления блюд
на "30" Мая 2022 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет:

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюд (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторая/ Понедельник						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	311	Каша пшенная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,9	
	27	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	685	Чай с сахаром	200	0	0	9,7	39	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2,4	0,4	19,8	86	
	4	Батон нарезной (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	***	Яблоко	120	0,5	0,5	12,3	59	
Итого за завтрак			610	17	20	104	666	75,00

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина

Возрастная категория с 12 до 18 лет:

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюд (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторая/ Понедельник						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	311	Каша пшенная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,9	
	685	Чай с сахаром	200	0	0	9,7	39	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	2,4	0,4	19,8	86	
	4	Батон нарезной (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Сыр порционно	10	2,63	2,66		35	
	***	Яблоко	120	0,5	0,5	12,3	59	
Итого за завтрак			630	17	20	92	666	84,00

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина







"Согласовано"

Директор МОБУ СОШ №8

А.С.Батов

"Утверждаю"

Председатель Совета ПС "Мелеузовское"

И.Г.Файзуллин

Меню приготовления блюд
на "30" Мая 2022 год.

Возрастная категория **ОВЗ с 7 до 11 лет**

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторая/ Понедельник						
Завтрак								
	340,00	омлет натуральный	145	13,60	21,00	2,40	252,90	
	25	Сыр (порциями)	10	11,3	11,1	23,70	242,0	
	685,00	чай с сахаром	200	0,1	0	9,10	35,0	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
Итого за Завтрак			385	27	32	55	616	
Обед								
	2	Салат из капусты белокачанной	60	1,38	3,08	7,01	62,12	
	140,00	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,16	2,00	15,04	88,80	
	311,00	Каша пшеничная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,90	
	685,00	чай с сахаром	200			9,7	39	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	2	0,4	19,8	86	
	4,00	Батон нарезной (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	120	0,4	0,4	9,8		
Итого за Обед			880,0	17,8	22,7	123,8	722,9	
Итого за День			1265,0	45,2	55,2	178,8	1338,6	136,9

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина



"Согласовано"

Директор МОБУ СОШ №8

А.С.Батов

"Утверждаю"

Председатель Совета ПС "Мелеузовское"

И.Г.Файзуллин

Меню приготовления блюд
на "30" Мая 2022 год.

Возрастная категория ОВЗ с 12 и старше

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость блюд (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторая/ Понедельник						
Завтрак								
	340,00	омлет натуральный	145	13,60	21,00	2,40	252,90	
	259,00	сыр порциями	10					
	685,00	чай с сахаром	200	0,1	0	9,10	35,0	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
Итого за Завтрак			385	16,1	21,36	31,3	373,7	
Обед								
	2	Салат из белокочанной капусты	60	1,38	3,08	7,01	62,12	
	140,00	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,16	2,00	15,04	88,80	
	311,00	Каша пшеничная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,90	
	685,00	Чай с сахаром	200			9,7	39	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
	4,00	Батон нарезной (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	120	0,4	0,4	9,8	47	
Итого за Обед			860,0	17,8	22,7	123,8	769,9	
Итого за День			1245,0	33,9	44,1	155,1	1143,6	141,36

Технолог общественного питания:

В.Н.Жонина



"Согласовано"

Директор МОБУ СОШ №8

А.С.Батов

"Утверждаю"

Председатель Совета ПК "Мелеузовское"

И.Г.Файзуллин

Меню приготовления блюд
на "30" Мая 2022 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет;

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергитиче ская ценность	Стоимость блюд(руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторая/ Понедельник						
Обед		Бесплатное горячее питание						
	140,00	Суп картофельный с макаронными изделиями	200	2,16	2,00	15,04	88,80	
	311,00	Каша пшенная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,90	
	27,00	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66	0,00	35,00	
	685,00	Чай с сахаром	200	0	0	9,7	39	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
	4,00	Батон нарезной (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	1	Яблоко	120	0,4	0,4	9,8		
Итого за Обед			810	19	22	117	696	84,00

Возрастная категория с 12 до 18 лет;

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергитиче ская ценность	Стоимость блюд(руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Вторая/ Понедельник						
Обед								
	140,00	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	2,16	2,00	15,04	88,80	
	311,00	Каша пшенная молочная с маслом	210	7,38	9,08	34,85	250,90	
	685,00	Чай с сахаром	200			9,7	39	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	30	2	0,4	19,8	86	
	4,00	Батон нарезной (для масла)	30	4	0,5	27,5	130	
	17	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1	
	27,00	Сыр (порциями)	10	3	2,66		35	
	1	Яблоко	120	0,4	0,4	9,8		
Итого за Обед			800	9	11	47	317	94,00

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина



