

Утверждаю

Директор МБОУ ООШ с. Юнны
Минигулова Ф.А.

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 05.12.2022

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
15	Салат Витаминный	60	0,9	2,76	6,48	71
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	60/30	9,95	9,48	8,57	159,02
211,56	Макаронные изделия с тертым сыром	160	9,43	12,55	33,06	283,91
2,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
0,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
0,01	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ММС 5-9 классов на 05.12.2022**

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
17	Салат Витаминный	80	1,2	3,6	8,6	71
2,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	60/30	9,95	9,48	8,57	159,02
211,56	Макаронные изделия с тертым сыром	200	11,78	15,68	41,32	354,88
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
РВ 5-9 классов на 05.12.2022**

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
17	Салат Витаминный	80	1,2	3,6	8,6	71
502,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом	90	9,95	9,48	8,57	159,02
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	200/6	7,76	4,31	49,49	280,6
2,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
4,0,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Повар

Бадритдинов

Директор МБОУ ООП с. Юны

Миннигулова Ф.А

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов и детей инвалидов на 05.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
2,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	60/30	9,95	9,48	8,57	159,02
1,56	Макаронные изделия с тертым сыром	160	9,43	12,55	33,06	283,91
2,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
40,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
0,01	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Обед						
15	Салат Витаминный	60	0,9	2,76	6,48	71
56,21	Суп с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/10	2,14	5,76	11,48	107,06
1,80	Плов из мяса птицы (филе)	180	15,21	16,65	37,28	359,21
83	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
0,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
41,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 05.12.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
2,53	Биточки из мяса птицы с томатным соусом (филе)	60/30	9,95	9,48	8,57	159,02
1,56	Макаронные изделия с тертым сыром	200	11,78	15,68	41,32	354,88
283,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Обед						
17	Салат Витаминный	80	1,2	3,6	8,6	71
56,21	Суп с мелкошинкованными овощами со сметаной	250/10	2,14	5,76	11,48	107,06
1,80	Плов из мяса птицы (филе)	200	16,90	15,56	41,44	399,78
83	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
40,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
420,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар

Бадритдинова З.