

Утверждаю
Директор МБОУ ООШ с. Юнны
Миннигулова Ф.А.

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов и детей инвалидов на 10.11.2022 г.**

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Эне- тиче- сцен- (кк
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
469,02	Котлеты с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157
138,21	Картофельное пюре	160	3,5	5,42	23,6	157
107	Компот из замороженных фруктов	200	0,2	0,10	25,40	99,
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	10
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		3
Обед						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,
67,32	Свекольник со сметаной	200/10	2,25	4,93	14,74	112
423,18	Тефтели рыбные (филе минтая) с томатным соусом	60/40	7,86	6,26	8,12	120
302,01	Каша гречневая вязкая с маслом	150/10	4,81	8,49	21,54	181
305,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	9:
420,05	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	24,75	11
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	8:

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 10.11.2022 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						
469,02	Котлеты с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157,63
138,21	Картофельное пюре	200	4,4	6,77	29,5	196,91
107	Компот из замороженных фруктов	200	0,2	0,10	25,40	99,00
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
Обед						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,50
67,32	Свекольник со сметаной	250/10	2,81	0,07	0,01	0,00
423,18	Тефтели рыбные (филе минтая) с томатным соусом	60/40	7,86	6,26	8,12	120,8
302	Каша гречневая вязкая с маслом	200/7	6,15	0,19	0,02	0,02
305,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
420,05	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	24,75	117
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар



Бадритдинова З.Р.

Утверждаю

Директор МБОУ ООШ с. Юнны
Миннигулова Ф.А.

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 10.11.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,50
469,02	Котлеты с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157,63
138,21	Картофельное пюре	160	3,5	5,42	23,6	157,53
107	Компот из замороженных фруктов	200	0,2	0,10	25,40	99,00
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ММС 5-9 классов на 10.11.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,50
469,02	Котлеты с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157,63
138,21	Картофельное пюре	200	4,4	6,77	29,5	196,91
107	Компот из замороженных фруктов	200	0,2	0,10	25,40	99,00
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
РВ 5-9 классов на 10.11.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,50
469,02	Котлеты с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157,63
138,21	Картофельное пюре	200	4,4	6,77	29,5	196,91
107	Компот из замороженных фруктов	200	0,2	0,10	25,40	99,00
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104

Повар

Бадритдинова З.Р.