

"Согласовано"

Директор МОБУ СОШ № 8

А.С.Батов

"Утверждаю"

Председатель Совета НК "Мелеузовское"

И.Г.Файзуллин

Меню приготовления блюд
на "11" Февраля 2022 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет;

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	Стоимость (руб)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Первая/Пятница						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	302	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	210	6,2	13,5	43,7	321,7	
	685	Чай витаминизированный	200	0	0	9,7	39	
	265	Дучмак с творогом	50	7,7	5,9	14,3	142	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33	142,5	
	27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	8	Сок	200	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за завтрак			720	23,73	25,86	105,2	742,2	59,76

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина* В.Н.Жонина

Возрастная категория с 12 до 18 лет;

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче- ская ценность	Стоимость (руб)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Первая/Пятница						
Завтрак		Бесплатное горячее питание						
	302	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	210	6,2	13,5	43,7	321,7	
	282	Чай витаминизированный	200			9,7	39	
	265	Дучмак с творогом	50	7,7	5,9	14,3	142	
	3	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33	142,5	
	27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	8	Сок	200	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за завтрак			720	23,73	25,86	105,2	742,2	67,21

Технолог общественного питания: *В.Н.Жонина* В.Н.Жонина







А.С.Батов



Меню приготовления блюд
на "11" Февраля 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		Первая/ Пятница						
Завтрак								
	78,00	суп молочный с макаронными изделиями	200	4,4	4,16	15,92	118,40	
	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			430	6,9	4,52	44,82	239,2	
Обед								
	2	Огурцы свежие (порционно)	50	0,4	0,1	1,3	7	
	132,00	Рассольник ленинградский со сметаной	210	2,09	5,01	13,9	109,77	
	302,00	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	210	6,2	13,50	43,70	321,70	
	685,00	Чай витаминизированный	200			9,7	39	
	265,00	Дучмак с творогом	50	7,7	5,9	14,3	142	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	143	
	27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	8,00	Сок	200	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за Обед			980	26	31	120	859	121,66

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина





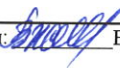
А.С.Батов



Меню приготовления блюд
на "11" Февраля 2022 год.

Возрастная категория ОВЗ с 12 лет и старше

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергитиче ская ценность	Стоимость (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Первая/ Пятница						
Завтрак								
	78,00	суп молочный с макаронными изделиями	200	4,4	4,16	15,92	118,40	
	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			430	6,9	4,52	44,82	239,2	
Обед								
	2	Огурцы свежие (порционно)	50	0,4	0,1	1,3	7	
	132,00	Рассольник ленинградский со сметаной	260	2,09	5,01	13,9	109,77	
	302,00	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	210	6,2	13,50	43,70	321,70	
	685,00	Чай витаминизированный	200			9,7	39	
	265,00	Дучмак с творогом	50	7,7	5,9	14,3	142	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	143	
	27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	8,00	Сок	200	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за Обед			1030	26	31	120	859	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 "11" Февраля 2022 год.

Возрастная категория с 7 до 11 лет:

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Первая/ Пятница						
Обед		Бесплатное горячее питание						
	132,00	Рассольник ленинградский со сметаной	210	2,09	5,01	13,9	109,77	
	302,00	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	210	6,2	13,50	43,70	321,70	
	685,00	Чай витаминизированный	200			9,7	39	
	265,00	Дучмак с творогом	50	7,7	5,9	14,3	142	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	143	
	27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	8,00	Сок	200	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за Обед			930	26	31	119	852	67,12

Возрастная категория с 12 до 18 лет:

Прием пищи	№ рецептуры	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	Стоимость (руб.)
				Белки	Жиры	Углеводы		
Неделя/день		Первая/ Пятница						
Обед								
	132,00	Рассольник ленинградский со сметаной	260	2,09	5,01	13,9	109,77	
	302,00	Каша рисовая молочная вязкая с маслом	210	6,2	13,50	43,70	321,70	
	685,00	Чай витаминизированный	200			9,7	39	
	265,00	Дучмак с творогом	50	7,7	5,9	14,3	142	
	3,00	Хлеб пшеничный обогащенный йодированным белком(для детей дошкольного и школьного возраста)	50	4	0,6	33,0	143	
	27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35	
	8,00	Сок	200	3,2	3,2	4,5	62	
Итого за Обед			980	26	31	119	852	77,54

Технолог общественного питания: В.Н.Жонина



