

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

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 12.10.2022 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						
2,1	Салат из свежей капусты с морковью	60	1,38	3,08	7,01	62,12
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87	182,5
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Сок фруктовый	150	0,75	0,15	15,2	69
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
 ММС 5-9 классов на 12.10.2022 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						
2,1	Салат из свежей капусты с морковью	80	1,8 4	4,1	9,34	82,82
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87	182,53
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	200/6	7,76	4,31	49,49	280,6
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Сок фруктовый	150	0,75	0,15	15,2	69
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
 РВ 5-9 классов на 12.10.2022 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						
2,1	Салат из свежей капусты с морковью	80	1,8 4	4,1	9,3 4	82,82
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87	182,53
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	200/6	7,76	4,31	49,49	280,6
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Повар

Бадритдинова З.Р.

Бадритдинова З.Р.

Утвер
Директор МБОУ ООШ с. Юнн
Миннигулов

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов и детей инвалидов на 12.10.2022 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)		
			Б	Ж	У
1	2	3	4	5	6
Завтрак					
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08
283	Чай с сахаром	200			9,98
	Сок фруктовый	150	0,75	0,15	15,2
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66	
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5
Обед					
2,1	Салат из свежей капусты с морковью	60	1,38	3,08	7,01
450,13	Суп картофельный с клецками	250	1,72	6,27	11,83
80,55	Рыба, тушенная с овощами (филе минтая)	45/45	9,15	7,03	1,96
611,02	Рис припущенный	180	4,55	7,88	46,75
283	Чай с сахаром	200			9,98
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 12.10.2022 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						
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87	182,53
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	200/6	7,76	4,31	49,49	280,6
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
	Сок фруктовый	150	0,75	0,15	15,2	69
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Обед						
2,1	Салат из свежей капусты с морковью	80	1,84	4,1	9,34	
450,13	Суп картофельный с клецками	250	1,72	6,27	11,83	110,91
80,55	Рыба, тушенная с овощами (филе минтая)	45/45	9,15	7,03	1,96	108,13
610,03	Рис припущенный	200	5,05	8,75	51,94	306,50
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар

Бадр

Бадритдинова З.Р.