

День: Вторник 12.05.2026 г.

Утверждаю

Неделя: 2.

Директор МБОУ ООШ с. Юнны

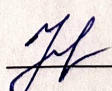
Миннигулова Ф. А.

Меню для организации горячего притания обучающихся РВ 5-9 классов.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценност
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
завтрак 1						
ДО7ХЕ19	Каша пшенная	200	7,467	8,800	35,200	249,333
63	Суп картофельный с	250	7,190	5,710	27,960	193,470
39	Фрикадельки мясные	30	11,000	8,000	10,000	160,000
707	Компот из сухофруктов	200	0,780	0,060	30,100	125,200
1	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,249	12,035	60,258
3	Хлеб ржаной	25	2,033	0,250	12,200	60,500
Итого за завтрак		730	30,445	23,069	127,495	848,761

Меню для организации горячего притания обучающихся ОВЗ- СВО 5-9 классов.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценност
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
завтрак 1						
ДО7ХЕ19	Каша пшенная молочная	200	7,467	8,800	35,200	249,333
9	Сыр (порциями)	10	2,320	2,950	0,000	36,400
	Яблоки свежие	100	0,400	0,400	9,800	47,000
707	Компот из сухофруктов	200	0,780	0,060	30,100	125,200
1	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,249	12,035	60,258
3	Хлеб ржаной	25	2,033	0,250	12,200	60,500
Итого за завтрак		560	14,975	12,709	99,335	578,691
обед						
63	Суп картофельный с	250	7,190	5,710	27,960	193,470
39	Фрикадельки мясные	30	11,000	8,000	10,000	160,000
123	Каша гречневая	200	10,600	6,220	47,910	289,610
390	Мясо тушеное	50/45	16,480	12,650	3,480	192,950
289	Какао с молоком	200	3,3	3,1	13,6	94
1	Хлеб пшеничный	20	1,620	0,200	9,760	48,400
2	Хлеб ржаной	30	1,400	0,300	13,400	62,740
Итого за обед		795	51,590	36,180	126,110	1041,170
Итого за день			66,565	48,889	225,445	1619,861

Повар  Бадритдинова З.Р.

День: Вторник 12.05.2026 г.

Неделя: 2.

Утверждаю

Директор МБОУ ООШ с. Юнны

Миннигулова Ф. А.

Меню для организации горячего притания обучающихся 1-4 классов.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
завтрак 1						
63	Суп картофельный с	200	5,750	4,560	22,300	154,700
39	Фрикадельки мясные	30	11,000	8,000	10,000	160,000
ДОУХЕ19	Каша пшенная молочная-	150	5,600	6,600	26,400	187,000
9	Сыр (порциями)	10	2,320	2,950	0,000	36,400
707	Компот из сухофруктов	200	0,780	0,060	30,100	125,200
1	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,249	12,035	60,258
3	Хлеб ржаной	25	2,033	0,250	12,200	60,500
588	Яблоки свежие	100	0,400	0,400	9,800	47,000
Итого за завтрак		740	29,859	23,069	122,835	831,058

Меню для организации горячего притания обучающихся ММС 5-9 классов.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
завтрак 1						
ДОУХЕ19	Каша пшенная молочная	200	7,467	8,800	35,200	249,333
63	Суп картофельный с	250	7,190	5,710	27,960	193,470
39	Фрикадельки мясные	30	11,000	8,000	10,000	160,000
9	Сыр (порциями)	10	2,320	2,950	0,000	36,400
588	Яблоки свежие	100	0,400	0,400	9,800	47,000
707	Компот из сухофруктов	200	0,780	0,060	30,100	125,200
1	Хлеб пшеничный	25	1,975	0,249	12,035	60,258
3	Хлеб ржаной	25	2,033	0,250	12,200	60,500
Итого за завтрак		810	22,1654	18,419	127,295	772,161

Повар

Бадритдинова З.Р.