



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

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 25.01.2023 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						
131,79	Плов из мяса птицы (филе)	170	14,37	15,78	35,23	339,82
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сок фруктовый в индивид упаковке, 0,2 л	200	1	0,2	20,2	92
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ММС 5-9 классов на 25.01.2023 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						
131,80	Плов из мяса птицы (филе)	200	16,90	15,56	41,44	399,78
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сок фруктовый в индивид упаковке, 0,2 л	200	1	0,2	20,2	92
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
РВ 5-9 классов на 25. 01.2023 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						
131,80	Плов из мяса птицы (филе)	200	16,90	15,56	41,44	399,78
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	4	0,5	27,5	130

Повар

З. Бадритдинова

Бадритдинова З.

Утвержд
Директор МБОУ ООШ с. Юнны
Миннигулова Ф

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов и детей инвалидов на 25.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
131,79	Плов из мяса птицы (филе)	170	14,37	15,78	35,23	339,1
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
1,1	Хлеб пшеничный	30	2,4	0,3	16,5	78
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке, 0,2 л	200	1	0,2	20,2	92
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Обед						
53,39	Щи из свежей капусты со сметаной	200/5	1,55	4,11	7,18	72,6
96,19	Гуляш	45/45	13,78	15,03	3,18	203,0
211,05	Макаронные изделия отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,1
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 25.01.2023 г.

№ реп.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
Завтрак						
131,80	Плов из мяса птицы (филе)	200	16,90	15,56	41,44	399,7
283	Чай с сахаром	200			9,98	39,9
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
401	Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке, 0,2 л	200	1	0,2	20,2	92
38	Яблоко	100	0,4	0,4	9,8	47
Обед						
53,42	Щи из свежей капусты со сметаной	250/12,5	2,10	6,07	9,20	100,9
96,19	Гуляш	45/45	13,78	15,03	3,18	203,0
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
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар

Бадритдинова З.И.