

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

Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 24.11.2022 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						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,50
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87	182,53
138,21	Картофельное пюре	160	3,5	5,42	23,6	157,53
107	Компот из сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,00
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
7,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ММС 5-9 классов на 24. 11.2022 г.

№ р.д.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая 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	Фрикадельки мясные 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 сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,00
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 24.11.2022 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						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,50
445,3	Биточки мясные с томатным соусом	60/40	9,97	11,9	8,87	182,53
138,21	Картофельное пюре	200	4,4	6,77	29,5	196,91
107	Компот из замороженных фруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,00
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104

Повар

Ж

Бадритдинова З

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 1-4 классов и детей инвалидов на 24.11.2022 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						
9,02	Фрикадельки мясные с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157,63
8,21	Картофельное пюре	160	3,5	5,42	23,6	157,53
07	Компот из сухофруктов фруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,00
0,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
0,01	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	200/10	2,25	4,93	14,74	112,75
423,18	Тефтели рыбные (филе минтая) с томатным соусом	60/40	7,86	6,26	8,12	120,8
02,01	Каша гречневая вязкая с маслом	150/10	4,81	8,49	21,54	181,60
5,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
0,05	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	24,75	117
0,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Меню для организации горячего питания обучающихся из категории
ОВЗ 5-9 классов на 24.11.2022 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						
9,02	Фрикадельки мясные с томатным соусом	60/40	9,25	9,84	7,96	157,63
8,21	Картофельное пюре	200	4,4	6,77	29,5	196,9
07	Компот из сухофруктов	200	2,40	0,10	41,40	171,00
0,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
0,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
Обед						
26,00	Винегрет овощной	60	0,82	1,33	4,57	34,5
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
02	Каша гречневая вязкая с маслом	200/7	6,15	0,19	0,02	0,00
5,11	Витаминизированный кисель	200			23,5	95
0,05	Хлеб пшеничный	45	3,6	0,45	24,75	117
0,11	Хлеб ржано-пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88

Повар

Бадритдинова З.