

Миннигулова Ф.А.

**Меню для организации горячего питания обучающихся 1-4 классов на 13.03.2023 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
<b>Завтрак</b>						
87,00	Суп с рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
	Сок фруктовый виндивид упаковке, 0,2 л	200				
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 1-4 классов на 13.03.2023 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
<b>ОБЕД</b>						
87,00	Суп с рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
610,03	Рис припущенный с томатным соусом	180	3,79	6,54	38,96	229,69
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
	Сок фруктовый виндивид упаковке, 0,2 л	200				
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  
ОВЗ 1-4 классов на 13.03.2023 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
<b>Обед</b>						
53,42	Щи из свежей капусты со сметаной	200/10	1,68	4,86	7,36	80,73
233,23	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	45/45	19,83	17,99	2,93	251,97
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
420,02	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88
<b>Полдник</b>						
87,00	Суп с рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
	Сок фруктовый виндивид упаковке, 0,2 л	200				
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130

Повар

Бадритдинова З.Р.

Утверждаю  
Директор МБОУ ООШ с. Юнны

Миннигулова Ф.А.

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории  
ММС 5-9 классов на 13.03.2023 г.**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Обед</b>						
87,00	Суп с рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
	Сок фруктовый виндивид упаковке, 0,2 л	200	1	0,2	20,2	92
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	4	0,5	27,5	130

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории  
РВ 5-9 классов на 13.03.2023 г.**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>ОБЕД</b>						
87,00	Суп с рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
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

**Меню для организации горячего питания обучающихся из категории  
ОВЗ 5-9 классов на 13.03.2023 г.**

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энерге- тическая ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
1	2	3	4	5	6	7
<b>Обед</b>						
53,42	Щи из свежей капусты со сметаной	250/12,5	2,10	6,07	9,20	100,91
233,23	Мясо птицы, припущенное в томатном соусе	45/45	19,83	17,99	2,93	251,97
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 обогащенный витаминами для детского питания	40	3,2	0,4	22	104
421,11	Хлеб ржано-пшеничный для детского питания	40	3,2	0,4	18,4	88
<b>Полдник</b>						
87,00	Суп с рыбными консервами	200	6,89	6,72	11,47	133,80
282,11	Чай витаминизированный	200			9,7	39
	Сок фруктовый виндивид упаковке, 0,2 л	200				
27,01	Сыр (порциями)	10	2,63	2,66		35
420,06	Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания	50	4	0,5	27,5	130

Повар

Бадритдинова З.Р.

