

СОГЛАСОВАНО:
Руководитель образовательного учреждения

УТВЕРЖДАЮ:
Директор

Исакова Гузель Фагимовна/



МЕНЮ

на 10.10.2025 пятница
МОБУ СОШ №1 Киргиз-Мияки



Код блюда	Наименование	Выход блюда (гр)	Пищевые вещества			Энергетическая ценность, ккал
			Белки	Жиры	Углеводы	

Начальные классы Завтрак

КП25007	Голубцы ленивые "Детские" под соусом томатным	90	6,30	4,20	8,65	64,00
КП25051	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,30	3,76	45,27	232,00
КП25027	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	27,00
0000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	40	3,20	0,48	15,36	94,40
ИТОГО по приему: Завтрак		0,00	14,00	8,44	75,78	417,40

Начальные классы Обед

КП25024	Рассольник овощной	200	0,00	0,00	0,00	0,00
КП25048	Спагетти отварные с маслом	150	3,09	5,01	18,20	130,50
КП25009	Котлеты из говядины "Люля-Кебаб" с соусом томатным	90	7,50	7,20	8,00	130,00
КП25043	Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200	0,00	0,00	3,02	76,00
0000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	35	2,80	0,42	13,44	82,60
ШК00129	Хлеб из смеси ржано-пшеничной муки	30	2,43	4,20	12,79	71,00
ИТОГО по приему: Обед		0,00	15,82	16,83	55,45	490,10

Старшие классы Завтрак

КП25089	Голубцы ленивые "Детские" под соусом томатным	100	6,30	4,20	8,65	64,00
КП25051	Каша рисовая рассыпчатая	200	4,78	4,18	50,30	257,78
КП25027	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	27,00
0000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	50	4,00	0,60	19,20	118,00
ИТОГО по приему: Завтрак		78,02	15,28	8,98	84,65	466,78

Старшие классы Обед

КП25024	Рассольник овощной	250	0,00	0,00	0,00	0,00
КП25048	Спагетти отварные с маслом	165	3,40	5,51	20,01	143,55
КП25093	Котлеты из говядины "Люля-Кебаб" с соусом томатным	100	7,50	7,20	8,00	130,00
КП25043	Кисель на Плодово-Ягодных экстрактах в ассортименте	200	0,00	0,00	3,02	76,00
0000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	50	4,00	0,60	19,20	118,00
ШК00129	Хлеб из смеси ржано-пшеничной муки	45	2,55	4,20	12,79	71,00

12 лет и ст/пищ.аллергия2 Завтрак

П25051	Каша рисовая рассыпчатая	200	4,78	4,18	50,30	257,78
П25089	Голубцы ленивые "Детские" под соусом томатным	100	6,30	4,20	8,65	64,00
П25027	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	27,00
000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	50	4,00	0,60	19,20	118,00
ИТОГО по приему: Завтрак		78,02	15,28	8,98	84,65	466,78

ДИ пищ.аллергия с 7-11 ле Завтрак

П25007	Голубцы ленивые "Детские" под соусом томатным	90	6,30	4,20	8,65	64,00
П25051	Каша рисовая рассыпчатая	180	4,30	3,76	45,27	232,00
П25027	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	27,00
000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	40	3,20	0,48	15,36	94,40
ИТОГО по приему: Завтрак		71,09	14,00	8,44	75,78	417,40

ДИ пищ.аллергия с 7-11 ле Обед

П25024	Рассольник овощной	200	0,00	0,00	0,00	0,00
ПАК2492	Спагетти отварные с маслом растительным	150	3,09	5,01	18,20	130,50
П25009	Котлеты из говядины "Люля-Кебаб" с соусом томатным	90	7,50	7,20	8,00	130,00
П25027	Чай с сахаром	200	0,20	0,00	6,50	27,00
000065	Хлеб пшеничный для детского питания с витаминами и железом	35	2,80	0,42	13,44	82,60
ШК00129	Хлеб из смеси ржано-пшеничной муки	30	2,43	4,20	12,79	71,00
ИТОГО по приему: Обед		79,73	16,02	16,83	58,93	441,10

ДИ сах.диабет с 7-11 лет Завтрак

ПАК0072	Рагу из овощей	150	2,00	5,00	15,80	85,00
КП24149	Гуляш из куриного фарша	50	7,80	6,10	0,50	78,00
СД00022	Чай б/сах	200	0,90	0,02	9,50	30,00
ИТОГО по приему: Завтрак		71,09	10,70	11,12	25,80	193,00

ДИ сах.диабет с 7-11 лет Обед

ЛКСДСОВ	Суп из овощей (В-2)	200	1,60	3,47	8,67	73,00
ЛК24149	Гуляш из куриного фарша	100	15,60	12,20	1,00	156,00
СД00022	Чай б/сах	200	0,90	0,02	9,50	30,00
ИТОГО по приему: Обед		79,73	18,10	15,69	19,17	259,00

ДИ сах.диаб.с 12 лет и ст Завтрак

0022	Чай б/сах	200	0,90	0,02	9,50	30,00
ИТОГО по приему: Завтрак		78,02	10,25	9,37	21,99	203,40

ДИ сах.диаб.с 12 лет и ст Обед

ЛКСДСОВ	Суп из овощей (В-2)	250	2,00	4,34	10,84	91,25
ЛК24149	Гуляш из куриного фарша	100	15,60	12,20	1,00	156,00
СД00022	Чай б/сах	200	0,90	0,02	9,50	30,00
ИТОГО по приему: Обед		90,02	18,50	16,56	21,34	277,25

Бух.Калькулятор _____ //

Шеф-повар _____ //

Ведущий технолог _____