

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №10 _____ (Акмалтдинова
Н.Х.)



Утверждаю:

_____ Миниязов Р.Н.

Меню

на 04.05.2026, МОАУ СОШ №10, Мл. 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
--------------	--------------------	-------	------	--------------	------------------	----------------------

Завтрак

60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
190	Макаронные изделия отварные	7	5	45	252	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	Итого за Завтрак	21	17	91	593	76-96

Обед

230/5	Борщ на курином бульоне со сметаной	6	7	11	128	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/150	Рагу из мяса птицы	11	14	25	271	
200	Компот из изюма			24	100	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
700	Итого за Обед	24	22	111	742	86-07
	Итого за день	45	39	202	1 335	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

_____ (Сайфуллина Э.Т.)

_____ (Шайдуллина Д. М.)

_____ (Шайхуллина А.А.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №10 _____ (Акмалтдинова
Н.Х.)



Утверждаю:

Миниязов Р.Н.

Меню

на 04.05.2026, МОАУ СОШ №10, Мл. 1 смена СВО

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
--------------	--------------------	-------	------	--------------	------------------	----------------------

Завтрак

60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
190	Макаронные изделия отварные	7	5	45	252	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
500	Итого за Завтрак	21	17	91	593	76-96

Обед

230/5	Борщ на курином бульоне со сметаной	6	7	11	128	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/150	Рагу из мяса птицы	11	14	25	271	
200	Компот из изюма			24	100	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
700	Итого за Обед	24	22	111	742	86-07
	Итого за день	45	39	202	1 335	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Сайфуллина Э.Т.)

(Шайдуллина Д. М.)

(Шайхуллина А.А.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №10 _____ (Акмалтдинова Н.Х.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 04.05.2026, МОАУ СОШ №10, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
--------------	--------------------	-------	------	--------------	------------------	----------------------

Завтрак

10	Масло сливочное (порциями)		7		66	
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
215	Макаронные изделия отварные	8	6	51	285	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
65	Батон Нарезной	5	2	33	170	
550	Итого за Завтрак	23	26	106	750	100-00

Обед

300/5	Борщ на курином бульоне со сметаной	7	8	14	163	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/170	Рагу из мяса птицы	12	11	29	266	
200	Компот из изюма			24	100	
85	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	7	1	47	221	
810	Итого за Обед	28	20	129	824	92-64
	Итого за день	51	46	235	1 574	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Сайфуллина Э.Т.)

(Шайдуллина Д. М.)

(Шайхуллина А.А.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №10 _____ (Акмалтдинова
Н.Х.)



Утверждаю:

Миниязов Р.Н.

Меню

на 04.05.2026, МОАУ СОШ №10, Ст. 2 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
--------------	--------------------	-------	------	--------------	------------------	----------------------

Обед

300/5	Борщ на курином бульоне со сметаной	7	8	14	163	
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	
30/170	Рагу из мяса птицы	12	11	29	266	
200	Компот из изюма			24	100	
85	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	7	1	47	221	
810	Итого за Обед	28	20	129	824	92-64

Уплотненный полдник

10	Масло сливочное (порциями)		7		66	
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
215	Макаронные изделия отварные	8	6	51	285	
200	Лимонный чайный напиток			14	58	
65	Батон Нарезной	5	2	33	170	
550	Итого за Уплотненный полдник	23	26	106	750	100-00
	Итого за день	51	46	235	1 574	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Сайфуллина Э.Т.)

(Шайдуллина Д. М.)

(Шайхуллина А.А.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №10 _____ (Акмалтдинова Н.Х.)

Утверждаю:

Миниязов Р.Н.



Меню

на 04.05.2026, МОАУ СОШ №10, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
--------------	--------------------	-------	------	--------------	------------------	----------------------

Буфет

100	Маринад овощной	2	10	13	148	27-60
20	Масло сливочное (порциями)		7		66	17-17
250/5	Борщ на мясном бульоне со сметаной	17	11	11	216	24-44
200	Каша жидкая молочная из рисовой крупы с маслом сливочным	5	6	33	209	27-86
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	59-89
190	Макаронные изделия отварные	7	5	45	252	14-47
30/180	Рагу из мяса птицы	12	12	30	277	39-34
200	Чай с молоком	1	2	12	70	18-40
200	Чай с сахаром			10	40	4-80
200	Чай с лимоном			10	42	14-08
200	Лимонный чайный напиток			14	58	13-72
200	Компот из изюма			24	100	15-56
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	5-83
50	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	4	1	23	110	5-63
20	Гренки из пшеничного хлеба	2		15	74	4-37
65	Батон Нарезной	5	2	33	170	9-27
200	Сок 0,2	1		20	92	17-51
30	Мармелад жележный	2		22	93	15-01
20	Вафли Золотце ты мое	19	5	14	41	16-15
200	Коктейль молочный ФРУТОKIDS (в ассортименте)	6	6	18		53-21
45	Шоколад молочный BABYFOX	4	17	22	257	45-00
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	20-24
75	Шоколад Очень молочный	78	343	541	5 570	100-00
14	Вафли Тигренок	1	4	9	71	12-46
120	Яблоко			25	56	17-75
100	Пирожки печеные с яблочной начинкой	6	3	50	252	34-90
52/50	Сосиски запеченные в тесте	11	14	32	313	48-88
25	Батончик мюсли детский перекус	1	2	20	100	37-06
100	Пирожки печеные с повидлом	6	3	62	291	19-90

Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло растительное, Яйца куриные, Соль поваренная йод.кг, Вода, Повидло

3 266	Итого за Буфет	205	470	1 152	9 350	
-------	----------------	-----	-----	-------	-------	--

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Сайфуллина Э.Т.)

(Шайдуллина Д. М.)

(Шайхуллина А.А.)