





Согласовано
Директор МОАУ СОШ №3 (Сакратова М. М.)



Утверждаю:
Минязов Р.Н.

Меню

на 11.04.2024, МОАУ СОШ №3, Спец питанияст1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
<u>Завтрак</u>						
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	7	11	146	
200	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	12	9	53	337	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	26	17	100	652	76-36
<u>Обед</u>						
60	Салат из свеклы с яблоками	1	5	5	69	
250	Д9 Суп картофельный с гороховый на курином бульоне	6	6	21	160	
100	Гуляш из мяса птицы	10	11	3	152	
180	Макаронные изделия (группа А)	9	6	43	262	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
85	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	7	1	47	221	
875	Итого за Обед	33	29	119	864	88-10
	Итого за день	59	46	219	1 516	

Зав.столовой _____ (Пальмина Л.И.)
Диспетчер по питанию _____ (Ахмадиева С.С.)
Бухгалтер-калькулятор _____ (Россوماхина Е.С.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №3 (Сакратова М. М.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.



Меню

на 11.04.2024, МОАУ СОШ №3, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	7	11	146	
200	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	12	9	53	337	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	26	17	110	692	76-36
Обед						
60	Салат из свеклы с яблоками	1	5	5	69	
250	Суп Кубанский на курином бульоне	11	7	28	219	
100	Гуляш из мяса птицы	10	11	3	152	
180	Макаронные изделия отварные	7	6	43	255	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
85	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	7	1	47	221	
875	Итого за Обед	36	30	138	1 044	88-10
	Итого за день	62	47	248	1 736	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Пальмина Л.И.)

(Ахмадиева С.С.)

(Россомахина Е.С.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №3 (Сакратова М. М.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 11.04.2024, МОАУ СОШ №3, 1 смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	7	11	146	
165	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	10	7	44	278	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	
505	Итого за Завтрак	23	15	93	594	69-57
Обед						
60	Салат из свеклы с яблоками	1	5	5	69	
200	Суп Кубанский на курином бульоне	9	5	23	175	
100	Гуляш из мяса птицы	10	11	3	152	
150	Макаронные изделия отварные	6	6	36	219	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
775	Итого за Обед	31	28	115	912	78-02
	Итого за день	54	43	208	1 506	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Пальмина Л.И.)

(Ахмадиева С.С.)

(Россомахина Е.С.)

Согласовано:

Директор МОАУ СОШ №3 (Сакратова М. М.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 11.04.2024, МОАУ СОШ №3, Буфет

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Буфет						
100	Салат из свеклы с яблоками	1	5	9	86	11-15
250	Суп Кубанский на курином бульоне	11	7	28	219	14-48
60/30	Биточки (котлеты) рыбные* с соусом томатным	9	7	11	146	63-36
200	Каша рассыпчатая из гречневой крупы	12	9	53	337	13-94
180	Макаронные изделия отварные	7	6	43	255	11-92
90	Птица, тушеная в соусе с овощами	15	16	15	270	30-21
100	Гуляш из мяса птицы	10	11	3	152	22-85
200	Лимонный чайный напиток			14	58	3-89
200	Чай с лимоном			10	42	3-93
200	Чай с молоком	1	2	12	70	6-32
200	Чай с сахаром			10	40	2-16
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	4-49
50	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	28	130	4-91
50	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	4	1	23	110	4-76
43/50	Сосиски запеченные в тесте	10	12	32	289	24-11
100	Пирожки печеные с повидлом	6	3	62	291	13-80
<i>Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло растительное, Яйца куриные, Соль поваренная йод,кг, Вода, Повидло</i>						
100	Пицца школьная (1-й вариант)	11	10	30	259	37-40
<i>Мука пшеничная в/с, Сахар, Дрожжи сухие, Масло сливочное 72,5% жирности, Яйца куриные, Соль поваренная йод,кг, Вода, Колбаса для детского питания МК САВА, Сыр твердый, Огурцы конс.Зл, Томатная паста, Масло растительное</i>						
65	Мороженное пломбир ванильное	2	10	13	151	30-60
200	Сок 0,2	1		20	92	19-07
200	Коктейль молочный ФРУТОKIDS (в ассортименте)	6	6	18		40-69
33,3	Кекс с начинкой 33,3г	2	7	17		16-83
30	Чоко Пай (Choco Pie)	1	5	19		15-47
22,5	Пастила фруктовая без сахара					18-19
24	Батончик злаковый Matti Kids (в ассортименте)	1	2	18	91	21-42
45	Шоколад молочный BABYFOX	4	17	22	257	32-74
30	Мармелад жележный	2		22	93	15-01
37	Вафли "Джумка"					27-22
35	Батончик "Fun Banan"	2	8	22	172	29-02
82	Шоколад Россия	6	28	44	457	59-89
250	Компот из смородины и яблок			23	83	30-00
3 457	Итого за Буфет	128	173	633	4 278	

Зав.столовой

Диспетчер по питанию

Бухгалтер-калькулятор

(Пальмина Л.И.)

(Ахмадиева С.С.)

(Росомахина Е.С.)