





Согласовано:
 Директор МОАУ СОШ №3 _____ (Хафизов И.И.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 16.12.2024, МОАУ СОШ №3, Буфет

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

Буфет

250/10	Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	3	8	18	156	16-71
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	59-87
200	Макаронные изделия отварные	7	5	47	265	12-53
100	Курица тушеная	13	12	3	173	29-82
225/5	Рис отварной	6	12	60	372	23-10
60/40	Котлеты "Нежные"* с соусом томатным	10	10	12	181	68-56
200	Гречка отварная рассыпчатая	8	7	38	245	11-37
200	Чай с сахаром			10	40	2-18
200	Чай с молоком	1	2	12	70	7-31
200	Чай с лимоном			10	42	4-08
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	4-44
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	6-32
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	3-76
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	5-36
43/50	Сосиски запеченные в тесте	10	12	32	289	30-63
100	Пицца школьная (1-й вариант)	11	10	30	259	38-52
100	Пирожки печеные с повидлом	6	3	62	291	13-75

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

200	Сок 0,2	1		20	92	23-22
250	Компот из вишни			20	86	36-21
200	Коктейль молочный ФРУТОKIDS (в ассортименте)	6	6	18		40-69
500	Вода питьевая 0,5г					25-50
82	Шоколад Россия	6	28	44	457	59-89
35	Батончик "Fun Banan"	2	8	22	172	29-02
15	Шоколад Аленка	1	5	8	81	23-31
44	Печенье сахарное Посольское	3	7	31	202	21-93
20	Вафли Золотце ты мое	19	5	14	41	16-15
32	Пирожное бисквитное HIPPO BO	55	160	560	3 900	16-66
33,3	Кекс с начинкой 33,3г	2	7	17	143	16-83
30	Мармелад жележный	2		22	93	15-01
120	Фреш стаканчик "Витаминчик"	1		19	54	37-66
65	Мороженное пломбир ванильное	2	10	13	151	43-93
22,5	Пастила фруктовая без сахара					18-19
4 052	Итого за Буфет	197	330	1 246	8 554	

Зав.столовой
 Диспетчер по питанию
 Бухгалтер-калькулятор

 (Пальмина Л.И.)

 (Ахмадиева С.С.)

 (Росомахина Е.С.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №3 _____ (Хафизов И.И.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 16.12.2024, МОАУ СОШ №3, Спец питанияст1

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
230	Макаронные изделия (группа А)	11	6	52	306	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	26	18	96	646	76-36
Обед						
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	6	7	18	164	
100	Курица тушеная	13	12	3	173	
180	Рис отварной	5	5	48	252	
200	Чай без сахара (2-й вариант)					
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
830	Итого за Обед	31	25	117	820	88-10
	Итого за день	57	43	213	1 466	

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Пальмина Л.И.)

(Ахмадиева С.С.)

(Россомахина Е.С.)

Согласовано:
Директор МОАУ СОШ №3 _____ (Хафизов И.И.)



Утверждаю:

Миниязов Р.Н.

Меню

на 16.12.2024, МОАУ СОШ №3, СТ 1смена

Выход (г)	Наименование блюда	Белки	Жиры	Углевод ы	Калорий ность	Стоимость питания
Завтрак						
60	Котлеты из птицы	10	11	8	171	
230	Макаронные изделия отварные	8	6	54	305	
200	Чай с сахаром (2-й вариант)			10	40	
65	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	5	1	36	169	
555	Итого за Завтрак	23	18	108	685	76-36
Обед						
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	6	7	18	164	
100	Курица тушеная	13	12	3	173	
180	Рис отварной	5	5	48	252	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
40	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	3		18	88	
55	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	4	1	30	143	
830	Итого за Обед	31	25	129	948	88-10
	Итого за день	54	43	237	1 633	

Зав.столовой
Диспетчер по питанию
Бухгалтер-калькулятор

(Пальмина Л.И.)

(Ахмадиева С.С.)

(Россомахина Е.С.)



Согласовано:
 Директор МОАУ СОШ №3 Хафизов И.И. (Хафизов И.И.)



Утверждаю:

Минязов Р.Н.

Меню

на 16.12.2024, МОАУ СОШ №3, 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	69-57
Обед						
250/5	Рассольник ленинградский на курином бульоне со сметаной	6	7	18	164	
90	Курица тушеная	12	11	3	156	
150	Рис отварной	4	4	40	210	
200	Инстантный витаминизированный напиток (кисель)			12	128	
25	Хлеб ржаной обдирный обогащенный (для детского питания)	2		12	55	
40	Хлеб пшеничный обогащенный (для детского питания)	3		22	104	
760	Итого за Обед	27	22	107	817	78-02
	Итого за день	48	39	198	1 410	

Зав.столовой
 Диспетчер по питанию
 Бухгалтер-калькулятор

 (Пальмина Л.И.)

 (Ахмадиева С.С.)

 (Россомахина Е.С.)