



Согласовано

Директор MAOY гимназия №1
Р.Р. Тажиев.



Утверждаю

Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.

МЕНЮ
11 марта 2021г.
Питание учащихся ОВЗ **2 смена**

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	
1 прием пищи					
Суп картофельный с лапшой	200	1,46	2,68	9,49	68,11
Рыба тушеная в томатном соусе(минтай)	45/45	9,32	4,33	2,64	87,53
Рис отварной	150	3,83	5,54	40,05	225,11
Чай с лимоном сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Кондитерские изделия	40	2,7	4,7	26,4	166
Итого за первый прием пищи		23,77	18,06	129,17	781,00
2 прием пищи					
Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	10,05	9,58	9,1	162,56
Макаронны отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5
Чай с молоком	200	1,6	1,8	12,40	69,0
Хлеб	50	4	0,5	27,5	130
Яблоко	75	0,38	0,38	7,35	36,25
Итого за второй прием пищи		21,85	16,57	93,43	608,31
Итого		45,62	34,63	222,60	1389,34
Стоимость	100-00				

Зав произ
Бухгалтер

/Абуталипова Г.З./
/Хисамутдинова И.Г.



Согласовано

Директор МАОУ гимназия №1

Р.Р. Тажиев

Утверждаю

Директор Комбинат питания №1

Смагина Н.А.

МЕНЮ

11 марта 2021г.

Питание учащихся ОВЗ 1 смена

Наименование	Вык.	Бел	Жиры	Углев.	
1 прием пищи					
Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	10,05	9,58	9,1	162,56
Макароны отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5
Чай с молоком	200	0	0	9,98	39,9
Хлеб	50	4	0,5	27,5	130
Яблоко	75	0,38	0,38	7,35	36,25
		21,85	16,57	93,43	608,31
Итого за первый прием пищи					
2 прием пищи					
Суп картофельный с лапшой	200	1,46	2,68	9,49	68,11
Рыба тушеная в томатном соусе (минтай)	45/45	9,32	4,33	2,64	87,53
Рис отварной	150	3,83	5,54	40,05	225,11
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,001	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Кондитерские изделия	40	2,7	4,7	26,4	166
		23,77	18,06	129,17	781,03
Итого за второй прием пищи		45,62	34,63	222,60	1389,34
Итого за день	100-00				

Зав произ
Бухгалтер

/Абуталипова Г.З./
/Хисамутдинова И.Г.



Согласовано

Директор MAOU гимназия №1
Р.Р. Тажиев



Утверждаю

Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.

Меню
для детей с 12 лет и старше
11 марта 2021г.

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	
Завтрак					
Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	10,05	9,58	9,1	162,56
Макароны отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5
Чай с молоком	200	1,6	1,8	12,4	69,0
Хлеб	50	4	0,5	27,5	130
Яблоко порционно	110	0,44	0,44	10,78	51,7
		21,91	16,63	96,86	623,76
Итого завтрак	57-43				
Обед					
Суп картофельный с лапшой	200	1,46	2,68	9,49	68,11
Рыба тушеная в томатном соусе(минтай)	45/45	9,32	4,33	2,64	87,53
Рис отварной	150	3,83	5,54	40,05	225,11
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Кондитерские изделия	40	2,7	4,7	26,4	166
		23,77	18,06	129,17	781,03
Итого за день		45,68	34,69	226,03	1404,79
Стоимость	57-43				

Зав произ
Бухгалтер

/Абуталипова Г.З./
/Хисамутдинова И.Г.



Согласовано
Директор MAOY гимназия №1
Р.Р. Тажиев

Утверждаю
Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.

Меню для детей с 7 лет до 11 11 марта 2021г.

Наименование	Вых.	Бел	Жир ы	Углев.	
Завтрак					
Биточки из мяса птицы с томатным соусом	60/40	10,05	9,58	9,1	162,56
Макароны отварные с маслом	150/5	5,82	4,31	37,08	210,5
Чай с молоком	200	1,6	1,8	12,4	69,0
Хлеб	50	4	0,5	27,5	130
Яблоко	110	0,44	0,44	10,78	51,7
		21,91	16,63	96,86	623,76
Итого завтрак	57-43				
Обед					
Суп картофельный с лапшой	200	1,46	2,68	9,49	68,11
Рыба тушеная в томатном соусе(минтай)	45/45	9,32	4,33	2,64	87,53
Рис отварной	150	3,83	5,54	40,05	225,11
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Кондитерские изделия	40	2,7	4,7	26,4	166
		23,77	18,06	129,17	781,03
Итого за день		45,68	34,69	226,03	1404,79
Стоимость	57-43				

Зав произ
Бухгалтер

/Абуталипова Г.З./
/Хисамутдинова И.Г.

Согласовано

Директор МАОУ гимназия №1
Р.Р. Тажиев



МЕНЮ

Утверждаю

Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.



11 марта 2021

Код	Наименование и краткая характеристика	Выход, г	Жиры	Белки	Углеводы	Энергетическая ценность
Напитки						
8170	Чай с молоком 200	200	1,6	1,6	19,6	99,2
7366	Компот из клубники 200	200	0,9		30,6	130,5
5441	Компот из вишни 200	200	0,5	0,3	24,5	103,7
Холодные закуски						
4863	Винегрет овощной 100	100	1,3	2,4	7,6	58
6710	Салат картофельный с зеленым горошком, 80	80				
8028	Салат Степной 100	100	4,3	6,3	15,2	124,7
Первые блюда						
5937	Суп молочный пшеничный 250 гр	250	9,4	10,9	27,4	237,8
7053	Рассольник ленинградский 250/10/2	250/10/2	3,3	5,7	12,5	102,5
8032	Суп овощной с грудкой со сметаной 10/250/10/2	10/250/10/2	2,2	5,3	15,4	102,6
Вторые блюда						
7389	Поджарка из говядины 50/10	50/10	11,6	13,7	21,6	245,6
7579	Бифштекс рубленый 60	60	11	9,5	9,5	171,5
8153	Горбуша тушенная с овощами 60/50	65/50	14,2	18,5	84,2	184,1
8154	Грудка запеченая с сыром 80	80	30,5	36,9	3	465,7
7801	Голень запеченная в панировке с сыром 100	100	30,5	36,8	3	465,7
Гарниры						
4831	Картофельное пюре 150	150	3,2	1,2	22,1	122
7774	Капуста тушенная 200	200	4,3	6,5	18,6	151
7626	Каша гречневая 200	200	7,5	5,5	40,7	252,3
Выпечка						
5044	Хлеб обыкновенный 100	100	8	1,4	42,5	247,6
	Итого	90=				

Зав. производством:

Бухгалтер:

Handwritten signatures in blue ink for the production manager and accountant.