



Согласовано

Директор MAOU гимназия №1

Р.Р. Тажиев



Утверждаю

Директор Комбинат питания №1

Смагина Н.А

Меню для детей с 7 лет до 11 21 апреля 2021г.

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	
Завтрак					
Огурцы консервированные	20	0,16	0,02	0,34	2,6
Плов из мясо птицы	55/165	18,64	25,85	46,06	490,77
Чай витаминизированный	200	0	0	9,70	39
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
Итого за завтрак		22,88	33,62	83,73	728,47
Стоимость	57-43				
Обед					
Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной	200/5	12,00	9,00	12,12	187,00
Бефстроганов из отварного мяса	45/45	14,34	13,41	3,4	191,73
Каша перловая вязкая с маслом	150/5	3,14	3,99	22,34	137,95
Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,9
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за завтрак		35,88	27,20	88,24	748,58
Итого за день		58,76	60,82	171,97	1477,05
Стоимость	57-43				

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 для детей с 12 лет и старше 21 апреля 2021г.

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	
Завтрак					
Огурцы консервированные	20	0,16	0,02	0,34	2,6
Плов из мясо птицы	55/165	18,64	25,85	46,06	490,77
Чай витаминизированный	200	0	0	9,70	39
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Масло сливочное	10	0,08	7,25	0,13	66,1
Итого за завтрак		22,88	33,62	83,73	728,47
Стоимость	57-43				
Обед					
Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной	200/5	12,00	9,00	12,12	187,00
Бефстроганов из отварного мяса	45/45	14,34	13,41	3,4	191,73
Каша перловая вязкая с маслом	150/5	3,14	3,99	22,34	137,95
Чай с сахаром	200	0,00	0,00	9,98	39,9
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за завтрак		35,88	27,20	88,24	748,58
Итого за день		58,76	60,82	171,97	1477,05
Стоимость	57-43				

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 21 апреля 2021г.

Питание учащихся ОВЗ 1 смена

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	
1 прием пищи					
Плов из мясо птицы	55/165	18,64	25,85	46,06	490,77
Чай витаминизированный	200			9,98	39,9
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Итого за первый прием пищи		22,64	26,35	83,54	660,67
2 прием пищи					
Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной	200/5	12	9	12,12	187
Бефстроганов из отварного мяса	45/45	14,34	13,41	3,4	191,73
Каша перловая вязкая с маслом	150/5	3,14	3,99	22,34	137,95
Чай с сахаром	200	0	0	9,98	39,9
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано -пшеничный	40		0,4	18,4	68
Итого за второй прием пищи		35,88	27,2	88,24	748,58
Итого за день		58,52	53,55	171,5	1408,35
Стоимость	100-00				

Зав произ
Бухгалтер

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



Согласовано

Директор MAOU гимназия №1
Р.Р. Тажиев



Утверждаю

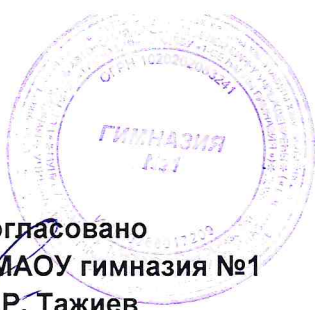
Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.

Меню
21 апреля 2021г.
Питание учащихся ОВЗ 2 смена

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	
1 прием пищи					
Рассольник домашний на мясном бульоне со сметаной	200/5	12	9	12,12	187
Бефстроганов из отварного мяса	45/45	14,34	13,41	34	191,73
Каша перловая вязкая с маслом	150/5	3,14	3,99	22,34	137,95
Чай с сахаром	200			9,98	39,9
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано -пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за первый прием пищи		35,88	27,20	88,24	748,58
2 прием пищи					
Плов из мясо птицы	55/165	18,64	25,85	46,06	490,77
Чай витаминизированный	200	0	0	9,7	39
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Итого за второй прием пищи		22,64	26,35	83,26	659,77
Итого за день		58,52	53,55	171,5	1408,35
Стоимость	100-00				

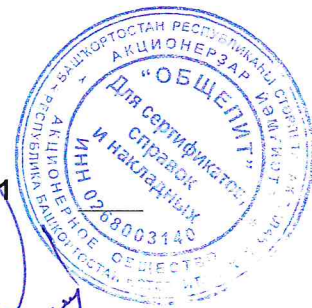
Зав произ
Бухгалтер

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



Согласовано
Директор МАОУ гимназия №1
Р.Р. Тажиев

утверждаю
Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.



Дополнительное меню на буфет гимназия №1
На 21 апреля 2021 г.

Наименование и краткая характеристика	Цена	Выход, г	Жиры	Белки	Углеводы	Ккал
Турма с картофелем	18=	80	5,8	1,3	6,6	29,2
Вак-беляш	23=	88	9,5	8,8	17,9	190
Пирожки печ.с творогом	18=	75	9,4	5,8	6,6	28,2
Булочка с маком помадкой	16=	75	3,3	8,9	62,2	294
Дучмак с картофелем	10=	80	5,2	0,8	5,5	31,8
Пицца домашняя со сметаной	22=	100	12,1	9,8	69,1	256
Сосиски в тесте	27=	90	11,6	9,6		190
Хот-дог	27=	100	13,2	10,2	56,2	150
Пирожки печеные с вишней с помадкой	16=	75		8,1	59,3	319,6
Ватрушка с творогом	18=	75	13,2	11,5	68,3	176
Пирожки печ.со смородиной	16=	75	4,6	3,8	14,6	92,3
Слойка с сыром	16=	40	4,2	3,2	11,2	59,1
Рулетик из абрикос .	16=	75	6,3	5,1	13,6	83,5
Курник	21=	88	9,1	7,2	16,5	180
Пирожное Кейк-поп	31=	50	10,4	3,5	24,6	206
Пирожное песочное с зефиром	20=	50	14	0,5	36,3	273,7
Пирожное Рожок слоен. со сливками	21=	65	8,4	3,2	23,4	185,2
Пирожное "Кольцо с орехом"	14=	75	6,9	3,6	41,4	315
Пирожное " Пончики "	38=	60	13,7	3	29,8	252,6
Пирожное "Воздушное"с конфитюром	20=	35	8,1	1,5	34,2	209,5
Пирожное "Воздушное"с маком	20=	35		1,5	53	204
Пирожное "Воздушное"с орехом	20=	35	5	2,1	41	164,5
Пирожное "Воздушное"со сливками	21=	50	6	1,7	37,5	195
Пирожное "Детское"	15=	45	12,6	2	22,5	208,8
Пирожное "Корж медовый"	15=	75	8,5	4,7	48,7	288
Пирожное заварное со слив.	21=	65	8,1	3,8	36,1	186

Зав. производством:  Бухгалтер: 

Согласовано

Директор МАОУ гимназия №1

Р.Р. Тажиев ГИМНАЗИЯ №1



МЕНЮ

Утверждаю

Директор Комбинат питания №1

Смагина Н.А.



на 21 апреля 2021 г.

Код	Наименование и краткая характеристика	Выход, г	Жиры	Белки	Угле воды	Ккал
Напитки						
5440	Компот из смородины 200	200	0,1		42,7	174,7
7366	Компот из клубники 200	200	0,9		30,6	130,5
1013	Чай с лимоном 200	200		0,1	15,5	62,4
Холодные закуски						
6710	Салат картофельный с зеленым горошком, 80	80				
4863	Винегрет овощной 100	100	1,3	2,4	7,6	58
7726	Яблоки порционно 90	90	1,2	0,2	10,4	53,2
Первые блюда						
5937	Суп молочный пшеничный 250 гр	250	9,4	10,9	27,4	237,8
7771	Щи из свежей капусты, с грудкой со сметаной 10/250/5	10/250/5/2	3,9	7,7	9,5	134,9
7306	Суп крестьянский со сметаной с курицей 10/250/10	10/250/10	4,6	6,4	12,4	116,6
Вторые блюда						
7584	Грудки запеченные с помидорами 90	90	11,5	16,5	17	237,5
7820	Котлета домашняя 100	100	18,3	15,8	15,8	285,6
8154	Грудка запеченная с сыром 80	80	30,5	36,9	3	465,7
7193	Плов из говядины 50/200	50/200	23,6	28,6	31,2	451,6
5553	Птица отварная 100	100	22,8	23,1	1,8	304,8
7801	Голень запеченная в панировке с сыром 100	100	30,5	36,8	3	465,7
Гарниры						
3295	Картофель запеченный 150	150	4,6	2,1	29,4	167,4
7626	Каша гречневая 200	200	7,5	5,5	40,7	252,3
7564	Макаронны отварные 200	200	5,5	4,1	33	197,9
Выпечка						
5044	Хлеб обыкновенный 100	100	8	1,4	42,5	247,6
	Итого	90				

Зав. производством.

Бухгалтер: