



Директор МАОУ гимназия №1
Р.Р. Тажиев



Утверждаю
Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.

Меню
для детей с 7 лет до 11
18 мая 2021г.

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	Ккал
Завтрак					
Омлет натуральный	140	14,7	15,87	2,62	212,4
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62
Итого завтрак		21,96	19,58	44,81	446,68
Стоимость	57-43				
Обед					
Салат Школьный	60	0,86	4,86	3,99	63,35
Суп макаронными изделиями на мясном бульоне	250	11,8	11,3	16,63	219,4
Рагу овощное с мясом птицы	160	17,69	19,32	45,3	343,97
Витаминизированный кисель «В»	200	0	0	23,5	95
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за обед		36,75	36,28	129,82	913,72
Итого за день		58,71	55,86	174,63	1360,4
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 для детей с 12 лет и старше 18 мая 2021г.

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	Ккал
Завтрак					
Омлет натуральный	140	14,7	15,87	2,62	212,4
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Кисломолочный продукт для детского питания	100	3,2	3,2	4,5	62
Итого завтрак		21,96	19,58	44,81	446,68
Стоимость	57-43				
Обед					
Салат Школьный	60	0,86	4,86	3,99	63,35
Суп макаронными изделиями на мясном бульоне	250	11,8	11,3	16,63	219,4
Рагу овощное с мясом птицы	160	17,69	19,32	45,3	343,97
Витаминизированный кисель «В»	200	0	0	23,5	95
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за обед		36,75	36,28	129,82	913,72
Итого за день		58,71	55,86	174,63	1360,4
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

18 мая 2021г.

Питание учащихся ОВЗ 1 смена

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	Ккал
1 прием пищи					
Омлет натуральный	140	14,7	15,87	2,62	212,4
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Итого за первый прием пищи		18,76	16,38	40,31	384,68
2 прием пищи					
Салат Школьный	60	0,86	4,86	3,99	63,35
Суп макаронными изделиями на мясном бульоне	250	11,8	11,3	16,63	219,4
Рагу овощное с мясом птицы	160	17,69	19,32	45,3	343,97
Витаминизированный кисель «В»	200	0	0	23,5	95
Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	22	104
Хлеб ржано- пшеничный	40	3,2	0,4	18,4	88
Итого за второй прием пищи		36,75	36,28	129,82	913,72
Итого за день		55,51	52,66	170,13	1298,4
Стоимость	100-00				

Зав произ.
Бухгалтер

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



Директор MAOU гимназия №1
Р.Р.Тажиев



Директор Комбинат питания №1
Смагина Н.А.

Меню

18 мая 2021г.

Питание учащихся ОВЗ 2 смена

Наименование	Вых.	Бел	Жиры	Углев.	Ккал
1 прием пищи					
Салат Школьный	60	0,86	4,86	3,99	63,35
Суп макаронными изделиями на мясном бульоне	250	11,8	11,3	16,63	219,4
Рагу овощное с мясом птицы	160	17,69	19,32	45,3	343,97
Витаминизированный кисель «В»	200	0	0	23,5	95
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		36,75	36,28	129,82	913,72
2 прием пищи					
Омлет натуральный	140	14,7	15,87	2,62	212,4
Чай с лимоном и сахаром	200	0,06	0,01	10,19	42,28
Хлеб пшеничный	50	4	0,5	27,5	130
Итого за второй прием пищи		18,76	16,38	40,31	384,68
Итого за день		55,51	52,66	170,13	1298,4
Стоимость	100-00				

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.

на 18 мая 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
5441	Компот из вишни 200	200	0,5	0,3	24,5	103,7
1013	Чай с лимоном 200	200		0,1	15,5	62,4
Холодные закуски						
4863	Винегрет овощной 100	100	1,3	2,4	7,6	58
6866	Салат Здоровье 100 г	100	1,6	7,1	5,7	92
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
8030	Борщ из св.капусты с курицей, со сметаной 10/250/10/2	10/250/10/2	3,5	9,1	14,3	150,7
7053	Рассольник ленинградский 250/10/2	250/10/2	3,3	5,7	12,5	102,5
Вторые блюда						
8154	Грудка запеченая с сыром 80	80	30,5	36,9	3	465,7
7555	Котлета московская 100	100	14,6	12,6	12,6	228,6
7193	Плов из говядины 50/200	50/200	23,6	28,6	31,2	451,6
7801	Голень запеченная в панировке с сыром 100	100	30,5	36,8	3	465,7
5553	Птица отварная 100	100	22,8	23,1	1,8	304,8
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	Макароны 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:



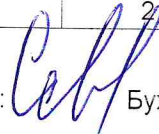
Согласовано
 Директор MAOU гимназия №1
 Р.Р. Тажиев



утверждаю
 Директор Комбинат питания №1
 Смагина Н.А.

Дополнительное меню на буфет гимназия №1
 На 18 мая 2021 г.

Наименование и краткая характеристика	Цена	Выход, г	Жиры	Белки	Угле воды	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	268
Пирожное заварное со слив.	21=	65	8,1	3,8	36,1	186

Зав. производством:  Бухгалтер: 