

Утверждено

Директор МБОУ СОШ
с. Новоникольск

М.В. Булашова

Согласовано

ИП Григорян К.А.

Меню приготовления блюд (завтраки и обеды) для организации
питания детей в возрасте от 7 до 11 лет, в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях Уссурийского городского округа

Четверг 16.01 2025 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	60	0,48	0,06	1,56	8,70
2	Пельмени промышленного производства	180	9,90	14,10	20,51	248,54
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	70,94
5	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,49	77,07
	ИТОГО	500,00	15,51	15,61	67,00	470,53

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блинчики с молочным соусом/джемом	70	5,60	6,60	18,13	154,32
2	Каша пшеничная молочная	200	7,60	8,35	16,97	173,43
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	77,55
	ИТОГО	500,00	15,94	15,26	67,37	470,58

2 СМЕНА

ОБЕД

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	60	0,48	0,06	1,56	8,70
2	Суп вермишелевый	200	6,56	16,06	55,23	391,70
3	Ленивые голубцы	230	16,89	10,95	40,68	328,83
4	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	20,16
5	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	700,00	26,39	27,60	117,10	822,36

Утверждено
Директор МБОУ СОШ
с. Новоникольск

МБОУ СОШ М.В. Булашова
с. Новоникольска

Согласовано
ИП Григорян К.А.



Меню приготавливаемых блюд (завтраки и обеды) для организации
питания детей в возрасте от 11 до 18 лет, в муниципальных бюджетных
общеобразовательных учреждениях Уссурийского городского округа

Четверг 16.01 2025 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	100	0,80	0,10	2,60	14,50
2	Пельмени промышленного производства	190	12,10	16,95	28,98	316,87
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	70,94
5	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,49	77,07
	ИТОГО	550,00	18,03	18,50	76,51	544,66

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блинчики с молочным соусом\джемом	70	5,60	6,60	18,13	154,32
2	Каша пшеничная молочная	250	9,66	11,47	26,20	246,67
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	77,55
	ИТОГО	695,00	18,00	18,38	76,60	543,82

2 СМЕНА

ОБЕД

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	100	0,80	0,10	2,60	14,50
2	Суп вермишелевый	250	8,20	20,07	69,04	489,59
3	Ленивые голубцы	240	20,04	11,50	43,00	355,66
4	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	20,16
5	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	800,00	31,50	32,20	134,27	952,88

Утверждено
Директор МБОУ СОШ
с. Новоникольск

Согласовано

ИП Григорян К.А.

М.В. Булашова

Меню приготавливаемых блюд (завтраки и обеды) для организации питания льготной категории детей (в т.ч. Детей инвалидов, детей с ОВЗ) в возрасте от 7 до 11 лет, в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Уссурийского городского округа

Четверг 16.01 2025 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	60	0,48	0,06	1,56	8,70
2	Пельмени промышленного производства	180	9,90	14,10	20,51	248,54
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	70,94
5	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,49	77,07
	ИТОГО	500,00	15,51	15,61	67,00	470,53

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блинчики с молочным соусом/джемом	70	5,60	6,60	18,13	154,32
2	Каша пшеничная молочная	200	7,60	8,35	16,97	173,43
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	77,55
	ИТОГО	500,00	15,94	15,26	67,37	470,58

ОБЕД 2\3

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	60	0,48	0,06	1,56	8,70
2	Суп вермишелевый	200	6,56	16,06	55,23	391,70
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	20,16
4	Салат из квашеной капусты	20	1,61	0,20	9,76	47,28
	ИТОГО	460,00	8,65	16,32	71,59	467,84

2 СМЕНА

ОБЕД

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	60	0,48	0,06	1,56	8,70
2	Суп вермишелевый	200	6,56	16,06	55,23	391,70
3	Ленивые голубцы	230	16,89	10,95	40,68	328,83
4	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	20,16
5	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	700,00	26,39	27,60	117,10	822,36

ПОЛДНИК

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Ватрушка из дрожжевого теста	80	4,80	2,60	21,70	141,90
2	Сок в тетрапаке	200	0,80	0,00	23,00	94,00
	ИТОГО	280,00	5,60	2,60	44,70	235,90

Утверждено
Директор МБОУ СОШ
с. Новоникольск

Согласовано
ИП Григорян К.А.

М.В. Булашова

Меню приготавливаемых блюд (завтраки и обеды) для организации питания льготной категории детей (в т.ч. Детей инвалидов, детей с ОВЗ) в возрасте от 11 до 18 лет, в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях Уссурийского городского округа

Четверг 16.01 2025 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	100	0,80	0,10	2,60	14,50
2	Пельмени промышленного производства	190	12,10	16,95	28,98	316,87
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	70,94
5	Хлеб ржаной	30	2,55	0,99	14,49	77,07
	ИТОГО	550,00	18,03	18,50	76,51	544,66

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блинчики с молочным соусом\джемом	70	5,60	6,60	18,13	154,32
2	Каша пшеничная молочная	250	9,66	11,47	26,20	246,67
3	Компот из свежих яблок	200	0,16	0,16	15,80	65,28
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	77,55
	ИТОГО	695,00	18,00	18,38	76,60	543,82

ОБЕД 2\3

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	100	0,80	0,10	2,60	14,50
2	Суп вермишелевый	250	8,20	20,07	69,04	489,59
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	20,16
4	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
	ИТОГО	550,00	10,61	20,37	86,44	571,53

2 СМЕНА

ОБЕД

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Овощная нарезка	100	0,80	0,10	2,60	14,50
2	Суп вермишелевый	250	8,20	20,07	69,04	489,59
3	Ленивые голубцы	240	20,04	11,50	43,00	355,66
4	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	20,16
5	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	800,00	31,50	32,20	134,27	952,88

ПОЛДНИК

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Ватрушка из дрожжевого теста	80	4,80	2,60	21,70	141,90
2	Сок в тетрапаке	200	0,80	0,00	23,00	94,00
	ИТОГО	280,00	5,60	2,60	44,70	235,90