

«Согласовано»  
Директор МБОУ СОШ с. Новоникольск  
Булашова М.В.

«Утверждаю»  
И.И. Григорьев К.А.

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

ВТОРНИК 19.03 2024 г.

**ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,10	74,70
2	Сырники запеченные	185	12,41	6,90	35,98	250,99
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	19,98
4	Батон пшеничный	20	1,72	0,30	10,98	50,80
5	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
6	Фрукты и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
7	Молоко индивидуальная упаковка	200	5,60	7,00	9,00	121,40
	<b>ИТОГО</b>	<b>705</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>76</b>	<b>591</b>

**ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блины из мяса птицы	90	7,95	7,58	0,50	53,50
2	Гречка отварная с маслом	150	3,75	7,35	26,25	180,60
3	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
4	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,20	9,76	48,90
5	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
6	Фрукты и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
7	Молоко индивидуальная упаковка	200	5,60	7,00	9,00	121,40
	<b>ИТОГО</b>	<b>750</b>	<b>21</b>	<b>23</b>	<b>89</b>	<b>596</b>

**ОБЕД 1 ВАРИАНТ (вторая смена)**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	60	0,00	0,92	2,55	65,44
2	Суп гречневый	200	10,21	1,00	24,60	132,00
3	Печень по-строгановски	90	5,40	17,10	3,96	190,62
4	Картофельное пюре	150	3,75	6,30	22,05	159,00
5	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
6	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,20	9,76	48,90
7	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
8	Молоко индивидуальная упаковка	200	5,60	7,00	9,00	121,40
	<b>ИТОГО</b>	<b>910</b>	<b>28</b>	<b>33</b>	<b>106</b>	<b>862</b>

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	60	0,00	0,92	2,55	65,44
2	Суп гречневый	200	10,21	1,00	24,60	132,00
3	Плов	180	9,58	5,02	30,10	296,15
4	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
5	Хлеб пшеничный	20	1,60	0,20	9,76	48,90
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
7	Молоко индивидуальная упаковка	200	5,60	7,00	9,00	121,40
	<b>ИТОГО</b>	<b>850</b>	<b>29</b>	<b>15</b>	<b>110</b>	<b>808</b>



«Согласовано»  
Директор МБОУ СОШ с. Новоникольск  
Булашова М.В.



«Утверждаю»  
ЦПА Григорьева Н.В.

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

ВТОРНИК 19.03 2024 г.

**ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,10	74,70
2	Сырники с молочным соусом	250	13,20	9,14	35,69	275,32
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	19,98
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	76,20
5	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
6	Фрукты и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
	<b>ИТОГО</b>	<b>590</b>	<b>17,93</b>	<b>18,40</b>	<b>76,86</b>	<b>545,00</b>

**ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Биточки из мяса птицы	100	8,00	8,12	1,00	37,23
2	Гречка отварная с маслом	180	4,50	8,82	26,25	216,72
3	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	76,20
5	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
6	Фрукты и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
	<b>ИТОГО</b>	<b>610</b>	<b>17,98</b>	<b>18,07</b>	<b>92,07</b>	<b>547,57</b>

**ОБЕД 1 ВАРИАНТ (вторая смена)**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидоров, с растительным маслом	100	0,00	4,84	4,25	67,41
2	Суп гречневый	250	11,28	0,07	21,57	131,49
3	Печень по-строгановски	100	7,65	15,43	11,45	224,05
4	Картофельное пюре	180	4,50	7,56	26,46	190,80
5	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
6	Хлеб пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	72,63
7	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
	<b>ИТОГО</b>	<b>860</b>	<b>28,4</b>	<b>29,0</b>	<b>116,8</b>	<b>856,8</b>

**ОБЕД 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидоров, с	100	0,00	4,84	4,25	67,41
2	Суп гречневый	250	11,28	0,07	21,57	131,49
3	Плов	220	10,80	19,23	35,99	301,20
4	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
5	Хлеб пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	72,63
6	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
	<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>	<b>27,00</b>	<b>25,22</b>	<b>114,90</b>	<b>743,15</b>

«Утверждаю»

Директор МБОУ СОШ с. Новоникольск  
Булашова М.В.

«Согласовано»

ИП Григорин Е.А.

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 общеобразовательных учреждениях Уссурийского городского округа

ВТОРНИК 2024 г.

**ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,10	74,70
2	Сырники запеченные	185	12,41	6,90	35,98	250,99
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	19,98
4	Батон пшеничный	20	1,72	0,30	10,98	50,80
5	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
6	Плоды и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
7	Молоко индивидуальная упаковка	200	5,60	7,00	9,00	121,40
<b>ИТОГО</b>		<b>705</b>	<b>21,03</b>	<b>22,98</b>	<b>75,83</b>	<b>590,77</b>

**ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Биточки из мяса птицы	90	7,95	7,58	0,50	53,50
2	Гречка отварная с маслом	150	3,75	7,35	26,25	180,60
3	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
4	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	48,42
5	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
6	Плоды и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
7	Молоко индивидуальная упаковка	200	5,60	7,00	9,00	121,40
<b>ИТОГО</b>		<b>750</b>	<b>20,96</b>	<b>22,78</b>	<b>89,03</b>	<b>595,44</b>

**ОБЕД**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	60	0,00	0,92	2,55	65,44
2	Суп гречневый	200	10,21	1,00	24,60	132,00
3	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
4	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	48,42
<b>ИТОГО</b>		<b>460</b>	<b>12,62</b>	<b>2,24</b>	<b>65,70</b>	<b>364,48</b>

**ОБЕД 1 ВАРИАНТ (вторая смена)**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	60	0,00	0,92	2,55	65,44
2	Суп гречневый	200	10,21	1,00	24,60	132,00
3	Печень по строгановски	90	5,40	15,93	3,96	190,62
4	Картофельное пюре	150	3,75	6,30	22,05	159,00
5	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
6	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	48,42
7	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
<b>ИТОГО</b>		<b>710</b>	<b>22,62</b>	<b>24,80</b>	<b>96,54</b>	<b>740,00</b>

**ОБЕД 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	60	0,00	0,92	2,55	65,44
2	Суп гречневый	200	10,21	1,00	24,60	132,00
3	Плов с мясом	180	9,58	5,02	30,10	296,15
4	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
5	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	48,42
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,90
<b>ИТОГО</b>		<b>650</b>	<b>23</b>	<b>8</b>	<b>101</b>	<b>687</b>



«Утверждаю»  
 Директор МБОУ СОШ с. Новоникольск  
 Булашова М.В.



«Согласовано»  
 ИП Григорин К.А.

Меню приготовляемых блюд (завтраки и обеды) для организации питания льготной категории детей (в т.ч. Детей-инвалидов, детей с ОВЗ) в возрасте от 11 до 17 лет в муниципальных общеобразовательных учреждениях Уссурийского городского округа

ВТОРНИК 2024 г.

**ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Масло сливочное	10	0,05	8,25	0,10	74,70
2	Сырники с молочным соусом	250	13,20	9,14	35,69	275,32
3	Чай с сахаром	180	0,00	0,00	5,04	19,98
4	Батон пшеничный	30	2,58	0,15	16,47	76,20
5	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,60	51,80
6	Фрукты и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
	<b>ИТОГО</b>	<b>590</b>	<b>17,93</b>	<b>18,40</b>	<b>76,80</b>	<b>545,00</b>

**ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Бигочки из мяса птицы	100	8,00	8,12	1,00	37,23
2	Гречка отварная с маслом	180	4,50	8,82	26,25	216,72
3	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
4	Хлеб пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	72,63
5	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
6	Фрукты и ягоды свежие	100	0,40	0,20	9,90	47,00
	<b>ИТОГО</b>	<b>610</b>	<b>17,82</b>	<b>18,22</b>	<b>90,24</b>	<b>544,00</b>

**ОБЕД**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	100	0,00	4,84	4,25	67,41
2	Суп гречневый	250	11,28	0,07	21,57	131,49
3	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
4	Хлеб пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	72,63
	<b>ИТОГО</b>	<b>560</b>	<b>14,5</b>	<b>5,3</b>	<b>69,3</b>	<b>390,2</b>

**ОБЕД 1 ВАРИАНТ (вторая смена)**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	100	0,00	4,84	4,25	67,41
2	Суп гречневый	250	11,28	0,07	21,57	131,49
3	Печень по-строгановски	100	7,65	15,43	11,45	224,05
4	Картофельное пюре	180	4,50	7,56	26,46	190,80
5	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
6	Хлеб пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	72,63
7	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
	<b>ИТОГО</b>	<b>860</b>	<b>28,35</b>	<b>28,98</b>	<b>116,82</b>	<b>856,80</b>

**ОБЕД 2 ВАРИАНТ**

п/п	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат из огурцов и помидор с растительным маслом	100	0,00	4,84	4,25	67,41
2	Суп гречневый	250	11,28	0,07	21,57	131,49
3	Плов	220	10,80	19,23	35,99	301,20
4	Компот из сухофруктов	180	0,80	0,12	28,79	118,62
5	Хлеб пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	72,63
6	Хлеб ржаной	20	1,70	0,66	9,66	51,80
	<b>ИТОГО</b>	<b>800</b>	<b>27</b>	<b>25</b>	<b>115</b>	<b>743</b>