

Утверждено

Директор МБОУ СОШ

с. Новоникольск

М.В. Буланова

Согласовано

И.И. Григорян Т.А.

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

ПОНЕДЕЛЬНИК 21.10 2024 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Голень\бедро запеченное	90	6,48	13,15	0,00	144,27
2	Рис отварной	160	4,99	0,85	31,80	154,81
3	Соус красный основной	30	0,36	1,19	1,28	14,82
4	Соки фруктовые,овощные,ягодные	200	1,00	0,20	19,60	83,40
5	Батон пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	510,00	15,29	15,92	67,27	470,27

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блинчики с молочным соусом	70	5,60	12,60	13,13	188,32
2	Каша овсяная молочная	200	6,40	2,42	19,90	126,98
3	Батон пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	70,94
4	Соки фруктовые,овощные,ягодные	200	1,00	0,20	19,60	83,40
	ИТОГО	500,00	15,42	15,52	67,27	469,64

2 СМЕНА

ОБЕД

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат витаминный	60	0,50	3,13	4,70	48,97
2	Рассольник по ленинградски	200	2,05	9,28	32,20	220,52
3	Картофельное пюре	150	15,25	7,76	48,15	323,44
4	Гуляш	90	6,65	6,95	11,35	134,55
5	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	5,60	22,40
6	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
7	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	730,00	26,91	27,65	116,59	822,85

Утверждено

Директор МБОУ СОШ

с. Новоникольск



М.В. Булашова

Согласовано

ИП Григорий Ю.



Меню приготовления 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

ПОНЕДЕЛЬНИК 21 10 2024 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Голень/бедро запеченное, 2 Рис отварной, 3 Соус красный основной, 4 Соки фруктовые, овощные, ягодные, 5 Батон пшеничный, 6 Хлеб ржаной, ИТОГО.

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Блинчики с молочным соусом, 2 Каша овсяная молочная, 3 Батон пшеничный, 4 Соки фруктовые, овощные, ягодные, ИТОГО.

ОБЕД 2/3

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Салат витаминный, 2 Рассольник по ленинградски, 3 Салат из квашеной капусты, 4 Хлеб пшеничный, ИТОГО.

2 СМЕНА

ОБЕД

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Салат витаминный, 2 Рассольник по ленинградски, 3 Картофельное пюре, 4 Гуляш, 5 Чай с сахаром, 6 Хлеб пшеничный, 7 Хлеб ржаной, ИТОГО.

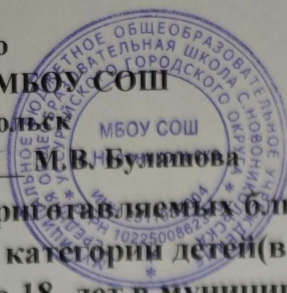
ПОЛДНИК

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Булочка ванильная, 2 Сок в тетрапаке, ИТОГО.

Утверждено

Директор МБОУ СОШ

с. Новоникольск



М.В. Булатова

Согласовано

ИП Григорян К.А.



Меню предоставляемых 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

ПОНЕДЕЛЬНИК 21.10 2024 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Голень\бедро запеченное, 2 Рис отварной, 3 Соус красный основной, 4 Соки фруктовые, овощные, ягодные, 5 Батон пшеничный, 6 Хлеб ржаной, ИТОГО

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Блинчики с молочным соусом, 2 Каша овсяная молочная, 3 Батон пшеничный, 4 Соки фруктовые, овощные, ягодные, ИТОГО

ОБЕД 2\3

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Салат витаминный, 2 Рассольник по ленинградски, 3 Чай с сахаром, 4 Хлеб пшеничный, Салат из квашеной капусты, ИТОГО

2 СМЕНА

ОБЕД

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Салат витаминный, 2 Рассольник по ленинградски, 3 Картофельное пюре, 4 Гуляш, 5 Чай с сахаром, 6 Хлеб пшеничный, 7 Хлеб ржаной, ИТОГО

ПОЛДНИК

Table with 7 columns: p/n, Наименование блюд, выход/гр, Б, Ж, У, (ккал). Rows include: 1 Булочка ванильная, 2 Сок в тетрапаке, ИТОГО

Утверждено
Директор МБОУ СОШ
с. Новоникольск



М.В. Булашова

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

ПОНЕДЕЛЬНИК 21.10 2024 г.

Вторая неделя

1 СМЕНА

ЗАВТРАК 1 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Голень/бедро запеченное	100	7,52	14,65	0,00	161,93
2	Рис отварной	180	6,12	0,93	60,20	273,65
3	Соус красный основной	50	0,90	2,30	0,10	24,70
4	Соки фруктовые,овощные,ягодные	200	1,00	0,20	1,40	11,40
5	Батон пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
6	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	560,00	18,00	18,61	76,29	544,65

ЗАВТРАК 2 ВАРИАНТ

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Блинчики с молочным соусом	70	5,60	12,60	13,13	188,32
2	Каша овсяная молочная	250	8,98	5,33	29,28	201,01
3	Батон пшеничный	30	2,42	0,30	14,64	70,94
4	Соки фруктовые,овощные,ягодные	200	1,00	0,20	19,60	83,40
	ИТОГО	550,00	18,00	695,00	695,00	695,00

2 СМЕНА

ОБЕД

п/н	Наименование блюд	выход/гр	Б	Ж	У	(ккал)
1	Салат витаминный	100	1,00	5,23	7,83	82,39
2	Рассольник по ленинградски	250	14,70	11,50	60,13	402,82
3	Картофельное пюре	180	4,50	7,56	32,00	214,04
4	Гуляш	100	8,84	8,07	13,85	163,39
5	Чай с сахаром	200	0,00	0,00	5,60	22,40
6	Хлеб пшеничный	20	1,61	0,20	9,76	47,28
7	Хлеб ржаной	10	0,85	0,33	4,83	25,69
	ИТОГО	860,00	31,50	32,89	134,00	958,01