

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор МБОУ  
 «СОШ №2 г. Шелковская»  
 \_\_\_\_\_  
 Х.Д. Акбулатова

## МЕНЮ

### горячего питания для обучающихся 1-4 классов Понедельник

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.У.

№ п/п	Наименование	Выход,г	Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	ЭЦ,ккал
1.	Рыба припущенная	75	13	0,5	0,8	59,7
2.	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	139,78
3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
4.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
5.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	15	0,12	12,3	0,19	111,94
6.	Булочка домашняя	60	4,2	6,7	27,8	188,3
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>23,72</b>	<b>23,68</b>	<b>86,89</b>	<b>655,56</b>
<b>Обед</b>						
1.	Борщ со свежей капустой и томатом №83	200	5,01	3,8	12	190
2.	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,46	5,79	30,46	195,79
3.	Салат из квашеной капусты с луком №9	100	1,6	6	8,2	94
4.	Хлеб пшеничный	70	5,53	0,7	33,81	163,66
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>17,63</b>	<b>16,38</b>	<b>93,02</b>	<b>678,58</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Вторник**

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.У.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	Рыба припущеная	90	15,6	0,6	0,96	71,64
2.	Картофельное пюре №377	150	4,04	6	8,7	104,96
3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
5.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>25,18</b>	<b>16,65</b>	<b>49,83</b>	<b>449,89</b>
<b>Обед</b>						
1.	Суп картофельный с бобовыми №102	200	6,39	3,22	13,23	108,46
2.	Пюре картофельное №377	150	4,05	6	8,7	105
3.	Сосиски "Особые халяль"	90	8,55	12,15	2,47	153,43
4.	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>25,34</b>	<b>22,26</b>	<b>71,59</b>	<b>589,06</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Среда**

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.У.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	Запеканка из творога №279	150	23,85	11,55	22,5	289,35
2.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
3.	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	120,88
4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>29,89</b>	<b>20,85</b>	<b>73,07</b>	<b>599,49</b>
<b>Обед</b>						
1.	Суп рисовый с мясом	250	10,1	6,7	18,88	176,22
2.	Картофель и овощи тушеные в соусе №142	150	3,26	12,59	22,66	216,99
3.	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	29,98	144,28
4.	Салат картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком №42	60	1,05	3,71	5,55	59,79
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>19,18</b>	<b>23,69</b>	<b>85,62</b>	<b>632,41</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Четверг**

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.У.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	Гречка отварная №4,3	100	5,73	4,06	25,76	162,5
2.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
3.	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
4.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>17,55</b>	<b>17,66</b>	<b>95,8</b>	<b>612,34</b>
<b>Обед</b>						
1.	Суп с фасолью №119	200	5,72	19,4	17,49	170,44
2.	Плов с курицей №291	150	13,56	8,38	28,58	243,98
3.	Салат из моркови с сухофруктами №24	70	0,84	4,27	11,34	87,15
4.	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
5.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>26,47</b>	<b>32,95</b>	<b>105,55</b>	<b>727,63</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Пятница**

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.У.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	Рис отварной №304	100	2,43	3,58	24,46	70
2.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	120,88
3.	Чай с лимоном №459	180	0,02	0,09	8,55	35,09
4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	20	0,16	16,4	0,26	74,64
5.	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
6.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>14,4</b>	<b>33,57</b>	<b>93,81</b>	<b>594,61</b>
<b>Обед</b>						
1.	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	97,74
2.	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
3.	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
4.	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>24,49</b>	<b>25,13</b>	<b>121,78</b>	<b>811,25</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Понедельник**

Комиссия в составе: ответственный за питание - Болотава А.Р., калькулятор -Умханова У.З., повар-Хажалиева И.В.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	Котлета куриная	70	6,65	12,6	19,6	218,4
2.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
3.	Картофельное пюре №377	100	2,7	4	5,8	70
4.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
5.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>14,52</b>	<b>17,6</b>	<b>75,84</b>	<b>519,84</b>
<b>Обед</b>						
1.	Суп картофельный с бобовыми №113	200	5,04	2,86	11,68	92,62
2.	Гречка отварная №4.3	150	8,59	6,09	38,64	243,73
3.	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
4.	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>28,56</b>	<b>26,09</b>	<b>122,79</b>	<b>840,21</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Вторник**

Комиссия в составе: ответственный за питание –Болатова А.Р., калькулятор –Умханова З.А., повар-Хажалиева И.В.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
	<b>Завтрак</b>					
1.	Каша рисовая с изюмом №177	170	4,93	8,81	38,85	254,41
2.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
4.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>11,59</b>	<b>11,06</b>	<b>95,69</b>	<b>528,66</b>
	<b>Обед</b>					
1.	Суп-пюре из картофеля №131	200	4,64	4,76	13,72	116,28
2.	Рис отварной №304	150	3,64	5,37	36,69	209,65
3.	Сосиски "Особые халяль"	90	8,55	12,15	2,47	153,43
4.	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>23,18</b>	<b>23,17</b>	<b>100,07</b>	<b>701,53</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Среда**

Комиссия в составе: ответственный за питание –Болатова А.Р., калькулятор –Умханова У.З., повар-Хажалиева И.В.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	<b>Завтрак</b>					
2.	Омлет с сыром №275	150	16,87	23,25	2,81	287,97
3.	Чай с лимоном №459	200	0,03	0,1	9,5	39,02
4.	Хлеб пшеничный	60	4,73	0,6	24,14	120,88
5.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
6.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	<b>Итого</b>	<b>500</b>	<b>22,91</b>	<b>32,55</b>	<b>53,38</b>	<b>598,11</b>
	<b>Обед</b>					
1.	Борщ №81	250	9,1	10,85	8,56	168,29
2.	Сметана	10	0,25	2	0,34	20,36
3.	Макаронные изделия отварные с маслом №203	150	5,46	5,79	30,46	195,79
4.	Салат из моркови с сухофруктами №24	60	0,72	3,66	9,72	74,7
5.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
6.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>19,5</b>	<b>22,89</b>	<b>81,77</b>	<b>611,09</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Четверг**

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
	<b>Завтрак</b>					
5.	Каша рисовая с изюмом №177	170	4,93	8,81	38,85	254,41
6.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
7.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
8.	Яблоко №338	80	1,2	0,4	16,8	75,6
	<b>Итого:</b>	<b>500</b>	<b>11,59</b>	<b>11,06</b>	<b>95,69</b>	<b>528,66</b>
	<b>Обед</b>					
6.	Суп гороховый №127	200	5,92	2,62	12,62	97,74
7.	Картофельное пюре №377	150	4,05	6	8,7	105
8.	Котлета куриная	90	8,58	16,25	25,28	281,69
9.	Хлеб пшеничный	80	6,32	0,8	38,64	187,04
10.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
	<b>Итого</b>	<b>700</b>	<b>24,9</b>	<b>25,76</b>	<b>93,79</b>	<b>706,6</b>

**МЕНЮ**  
**горячего питания для обучающихся 1-4 классов**  
**Пятница**

Комиссия в составе: ответственный за питание – Мутахегова С.К., калькулятор – Висангираева М.Т., повар-Мазаева Р.У.

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование</b>	<b>Выход,г</b>	<b>Белки,г</b>	<b>Жиры,г</b>	<b>Углеводы,г</b>	<b>ЭЦ,ккал</b>
1.	Рыба припущеная	90	15,6	0,6	0,96	71,64
2.	Картофельное пюре №377	150	4,04	6	8,7	104,96
3.	Хлеб пшеничный	50	3,94	0,5	24,14	116,82
4.	МАСЛО СЛИВОЧНОЕ (ПОРЦИЯМИ) №14	10	0,08	8,2	0,13	74,64
5.	Чай с молоком или сливками №378	200	1,52	1,35	15,9	81,83
<b>Итого</b>		<b>500</b>	<b>25,18</b>	<b>16,65</b>	<b>49,83</b>	<b>449,89</b>
<b>Обед</b>						
1.	Суп картофельный №112	200	2,6	2,7	8,6	69,1
2.	Плов с курицей №291	150	13,56	8,38	28,58	243,98
3.	Хлеб пшеничный	100	7,89	1	48,29	233,72
4.	Салат из свеклы с яблоками №28	70	0,7	4,2	7,7	71,4
5.	Чай с лимоном №459	180	0,03	0,09	8,55	35,13
<b>Итого</b>		<b>700</b>	<b>24,78</b>	<b>16,37</b>	<b>101,72</b>	<b>653,33</b>

Ответственный за питание \_\_\_\_\_ Мутахегова С.К.

Повар \_\_\_\_\_ Мазаева Р.У.

Калькулятор \_\_\_\_\_ Висангираева М.Т.