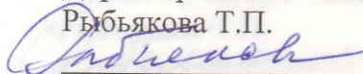


Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 09.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
					12-18 лет	
0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы и моркови)	60	9-00
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5	20-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	41-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	20-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	6-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		103-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

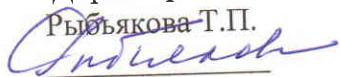


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
 Меню на вторник 09.01.2024 г
 Интернат

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
					200/5	250/5	27-00	34-00
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»				
8,15	10,36	43,65	299,92					
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00
0,2	14,4	0,2	132	Масло сливочное (порциями)	20	20	18-00	18-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50

ОБЕД:

0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная поджаренная (Салат из свеклы и моркови)	60	60	9-00	9-00
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5	16-00	20-00
5,03	11,3	32,38	149,6					
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120	40-00	41-00
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным				
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00
10,48	6,52	54	316,57					
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50

ПОЛДНИК:

5,9	4,7	75	366	Кондитерские изделия (Пряники)	100	100	22-00	22-00
0,16	0	14,99	60,64	Компот из яблок	200	200	10-00	10-00

УЖИН:

10,2	9,41	88,79	480,69	Оладьи с повидлом	150/30	150/50	32-00	34-00
11,33	10,46	98,65	534,10					
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00
0,48	0,48	11,76	56,4	Фрукты (Яблоки св)	120	200	13-00	22-00
0,8	0,8	19,6	94					

УЖИН 2:

5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	26-00	26-00
-----	------	------	--------	---------------------------	-----	-----	-------	-------

Итого

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 09.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы и моркови)	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 09.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы и моркови)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	180
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

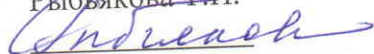


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 09.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет	
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5	250/5
8,15	10,36	43,65	299,92			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
0,2	14,4	0,2	132	Масло сливочное (порциями)	15	15
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
				ОБЕД:		
				Наименование блюд		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы и моркови)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным		
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180
10,48	6,52	54	316,57			
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

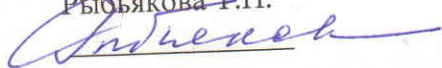

"С/С"

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 09.01.2024 г
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
ЗАВТРАК:		
Каша «Дружба»	150/3	20-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		27-50
ПОЛДНИК :		
Кондитерские изделия (пряники)	65	14-00
Чай с лимоном	200	6-00
Итого:		20-00
УЖИН:		
Оладьи со сгущ. молоком	150/30	32-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		37-00

Технолог:




Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на среду 10.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				ОБЕД:		
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	23-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	20-00
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (филе) отварная с соусом томатным	90	37-00
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	23-00
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		115-50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
 Меню на среду 10.01.2024 г
 Интернат

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
6,33	8,9	25,49	207,38	Каша овсяная из «Геркулеса»	200/5	250/5	27-00	34-00
7,87	11,07	31,71	257,96	жидкая				
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200/5	200/5	8-00	8-00
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00
				Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
1,97	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5					

ОБЕД:

0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60	60	15-00	15-00
				Борщ с капустой и картофелем	250/5	250/5	20-00	20-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Рыба(филе)отварная с соусом	110	110	39-00	39-00
13,53	5,28	0,47	110,11	томатным				
				Картофельное пюре	180	180	28-00	28-00
3,83	7,27	27,95	192,55	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00
0,12	0	12,04	48,64	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	25	5-00	2-50
3,74	0,54	24,24	120					
1,87	0,27	12,12	59,5					

ПОЛДНИК:

7,85	6,12	58,83	321,67	Мучные изделия (Сдоба Выборская)	100	100	24-00	24-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200	8-00	8-00

УЖИН:

11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120	40-00	41-00
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным				
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180	20-00	24-00
4,66	6,1	48,33	270,22	Кисель из концентрата витамин.	200	200	8-00	8-00
1,36	0	29,02	116,19	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
1,97	0,2	13,3	64,7					
1,87	0,27	12,12	59,5					

УЖИН 2:

5,59	6,38	9,38	117,31	Молоко кипяченое	200	200	24-00	24-00
------	------	------	--------	------------------	-----	-----	-------	-------

Итого:

Технолог:
 Бухгалтер:



Ю.М. Епишина
 Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на среду 10.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
				ЗАВТРАК:	
					12-18 лет
					60
0,68	6,08	6,92	85,16	Салат «Витаминный»	60
19,07	30,53	5,14	374,14	Омлет Натуральный	220
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
				Итого:	

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
				ОБЕД:	
					12-18 лет
					60
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (филе) отварная с соусом томатным	110
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на среду 10.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,68	6,08	6,92	85,16	Салат «Витаминный»	60
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (филе) отварная с соусом томатным	110
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	120	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на среду 10.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет	
6,33	8,9	25,49	207,38	Каша овсяная из «Геркулеса»	200/5	250/5
7,87	11,07	31,71	257,96	жидкая		
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
Итого:						
				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная погарнировка (Огурцы соленые)	60	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	250/5
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (филе) отварная с соусом томатным	110	110
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180	180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	120	Хлеб ржано - пшеничный	50	25
1,87	0,27	12,12	59,5			
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на среду 10.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:		
Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша овсяная из «Геркулеса» жидкая	150/3	20-00
Кофейный напиток с молоком	200	8-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		30-50
ПОЛДНИК:		
Мучные изделия (Сдоба Выборская)	50	18-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		23-00
УЖИН:		
Котлеты из мяса птицы	50	27-00
Рис отварной	120	16-00
Кисель из концентрата витамин	180	7-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		52-50

Технолог:

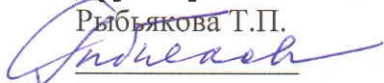
Ю.М. Епишина

Бухгалтер

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 11.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	15-00
2,89	5	13,03	108,65	Суп-пюре из разных овощей	250/15	22-00
33,66	41,01	37,14	675,94	Плов из отварной птицы	190	70-00
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	8-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		122-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

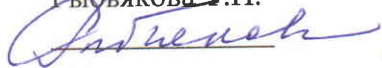


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 11.01.2024 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
					ЗАВТРАК:			
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00
7,51	9,04	42,65	282,56					
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15	18-00	18-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
					ОБЕД:			
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60	15-00	15-00
2,31	4	10,42	86,92	Суп-пюре из разных овощей	200/15	250/15	18-00	22-00
2,89	5	13,03	108,65					
33,66	41,01	37,14	675,94	Плов из отварной птицы	190	210	70-00	77-00
37,2	45,33	41,05	747,09					
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
					ПОЛДНИК:			
8,3	8	60,4	348	Мучные изделия (Баранка)	100	100	16-00	16-00
0,16	0	14,99	60,64	Компот из св.яблок	200	200	10-00	10-00
					УЖИН:			
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	100	120	42-00	43-00
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным				
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00
10,48	6,52	54	316,57					
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
1,97	0,2	13,3	64,7					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,74	0,54	24,24	120					
					УЖИН 2:			
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	20-00	20-00

Технолог:

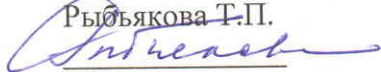


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 11.01.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
7,51	9,04	42,65	282,56	Каша пшенная молочная жидкая	250/5
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60
2,89	5	13,03	108,65	Суп-пюре из разных овощей	250/15
37,2	45,33	41,05	747,09	Плов из отварной птицы	210
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

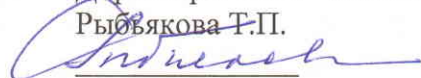
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 11.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
					7-11 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
ОБЕД:					
					7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60
2,31	4	10,42	86,92	Суп-пюре из разных овощей	200/15
33,66	41,01	37,14	675,94	Плов из отварной птицы	190
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

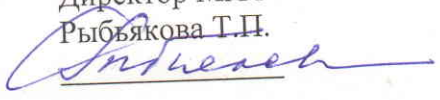


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:


Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.



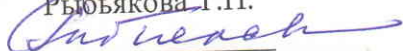
Школьная столовая
 Меню на четверг 11.01.2024 г.
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56	Чай с лимоном	200/5	200/5
0,07	0,01	15,31	61,62	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,15	10,8	0,15	99	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:		
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60	60
2,31	4	10,42	86,92	Суп –пюре из разных овощей	200/15	250/15
2,89	5	13,03	108,65	Плов из отварной птицы	190	210
33,66	41,01	37,14	675,94	Кофейный напиток с молоком	200	200
37,2	45,33	41,05	747,09	Хлеб пшеничный	25	50
1,4	1,6	17,35	89,32	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
1,97	0,2	13,3	64,7	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5			

Технолог:  Ю.М. Епишина
 Бухгалтер:  Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 11.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:		Выход (гр)	Цена (руб)
Наименование блюд			
Каша пшеничная молочная жидкая		150/3	20-00
Чай с лимоном		200/5	6-00
Хлеб пшеничный		25	2-50
Итого:			28-50
ПОЛДНИК:			
Мучные изделия (Баранка)		50	8-00
Компот из сухофруктов витамин		200	8-00
Итого:			16-00
УЖИН:			
Котлеты из говядины		50	29-00
Каша гречневая вязкая		120	16-00
Чай с сахаром		200	5-00
Хлеб пшеничный		25	2-50
Итого:			52-50

Технолог:

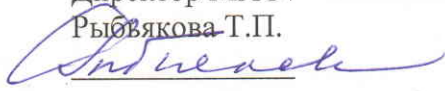
Бухгалтер



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	13-00
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	20-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	44-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	15-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200	8-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
Итого:						107-50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
 Меню на пятницу 12.01. 2024 г.
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
					ЗАВТРАК:			
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5	250/5	27-00	34-00
9,88	10,21	43,7	306,21		200	200	10-00	10-00
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	20	20	16-00	16-00
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	50	50	5-00	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	25	2-50	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный				
					ОБЕД:			
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60	14-00	14-00
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из св. капусты с картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00
2,09	6,33	10,64	107,83		100	120	42-00	43-00
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	150	180	15-00	18-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Макаронные изделия отварные	200	200	8-00	8-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Компот из сухофруктов витамин	25	50	2-50	5-00
6,62	6,35	42,39	253,31		25	25	2-50	2-50
0,56	0	27,89	113,79	Хлеб пшеничный				
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб ржано-пшеничный				
3,94	0,4	26,6	129,4					
1,87	0,27	12,12	59,5					
Итого:								
					ПОЛДНИК:			
7,28	11,78	61,33	380,33	Мучные изделия (Плюшка)	100	100	24-00	24-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
					УЖИН:			
10,93	14,98	7,61	209,33	Тефтели из мяса птицы с соусом томатным	100	120	41-00	42-00
11,04	15,72	8,66	220,56		150	180	15-00	18-00
9,27	5,33	36,87	231,78	Каша пшеничная вязкая	200	200	5-00	5-00
11,12	6,39	44,24	278,14	Чай с сахаром	25	50	2-50	5-00
0,12	0	12,04	48,64	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный				
1,97	0,2	13,3	64,7					
1,87	0,27	12,12	59,5					
3,74	0,54	24,24	120					
					УЖИН 2:			
5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	26-00	26-00

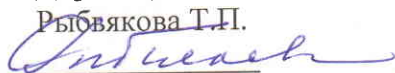
Технолог:

 Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

 Е. В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					Выход (гр) 12-18 лет
9,88	10,21	43,7	306,21	Каша гречневая вязкая на молоке	250/5
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,93	3,06	29,42	160,83	Мучные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ.молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					Выход (гр) 12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

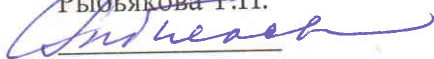
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,93	3,06	29,42	160,83	Мучные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ.молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

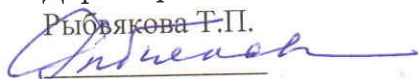


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5	250/5
9,88	10,21	43,7	306,21			
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
Итого:						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (салат картофельный с зеленым горошком)	60	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
2,09	6,33	10,64	107,83			
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	100	120
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным		
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

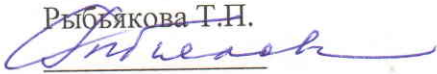


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша гречневая вязкая на молоке	150/3	20-00
Напиток ягодный	200	10-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		32-50

ПОЛДНИК:

Мучные изделия (Плюшка с маком)	50	12-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Итого:		18-00

УЖИН:

Тефтели из мяса птицы с соусом томатным	50/30	30-00
Каша пшеничная вязкая	120	12-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		49-50

Технолог:

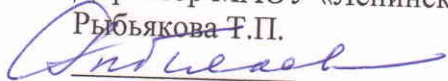


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 15.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60	15-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	20-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	41-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	15-00
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		103-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

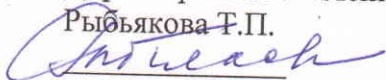


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 15.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	Выход (гр)
				Наименование блюд		12-18 лет
6,37	8,23	40,56	261,38	Каша рисовая молочная жидкая		250/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком		200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)		20
5,61	14,21	46,91	180,3	Булочные изделия (Булочка с абрикосом)		75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный		25
				Итого:		
					ОБЕД:	
				Наименование блюд		Выход (гр)
						12-18 лет
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)		60
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми		250
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным		120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные		180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром		200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный		50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		25
				Итого:		

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

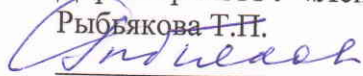


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 15.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
5,61	14,21	46,91	180,3	Булочные изделия (Булочка с абрикосом)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.
Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на понедельник 15.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,37	8,23	40,56	261,38			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250
2,34	3,89	13,61	98,79			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31			
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

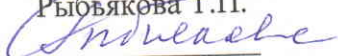
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 15.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:		Выход (гр)	Цена (руб)
Наименование блюд			
Каша рисовая молочная жидкая		150/3	20-00
Чай с сахаром		200	5-00
Хлеб пшеничный		25	2-50
Итого:			27-50
ПОЛДНИК:			
Булочные изделия (Гребешок с повидлом)		50	15-00
Чай с сахаром		200	5-00
Итого:			20-00
УЖИН:			
Оладьи с повидлом		150/30	32-00
Чай с лимоном		200/5	6-00
Итого:			38-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

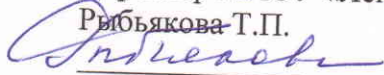


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 16.01.2024 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	23-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	20-00
11,88	8,04	7,68	157,08	Котлеты рыбные с соусом томатным	120	37-00
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	23-00
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	10-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
Итого:						120-50

Технолог:

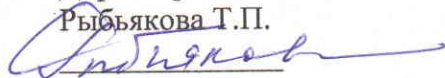



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
 Меню на вторник 16.01.2024 г
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)		
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
ЗАВТРАК:									
6,2	8,05	31,09	222,02	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00	
7,71	10,01	38,67	276,17						
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15	18-00	18-00	
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ОБЕД:									
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	60	23-00	23-00	
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00	
1,9	6,66	10,81	111,11						
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом томатным	100	120	36-00	37-00	
11,88	8,04	7,68	157,08						
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	23-00	28-00	
3,83	7,27	27,95	192,55						
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200	10-00	10-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
3,74	0,54	24,24	120	Хлеб ржано-пшеничный	50	25	5-00	2-50	
1,87	0,27	12,12	59,5						
ПОЛДНИК:									
8,3	8	60,4	348	Мучные изделия (Баранка)	100	100	16-00	16-00	
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
УЖИН:									
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	42-00	43-00	
12,82	14,06	6,89	212,1						
3,93	4,86	20,18	130,74	Капуста тушеная	150	180	20-00	24-00	
4,72	5,83	24,22	156,89						
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200	8-00	8-00	
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00	
3,74	0,54	24,24	120						
УЖИН 2:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	26-00	26-00	

Итого



Технолог:

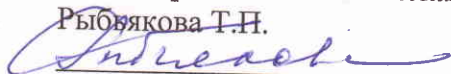
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на вторник 16.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
30,76	12,75	30,63	360,24	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/50
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

ЗАВТРАК:

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5
11,88	8,04	7,68	157,08	Котлеты рыбные с соусом томатным	120
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

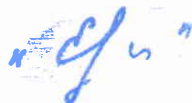
Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

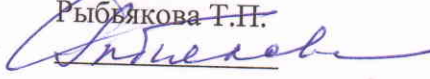
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на вторник 16.01.2024 г.

Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
					7-11 лет
27,68	11,47	27,57	324,22	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/30
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
					лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	120	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

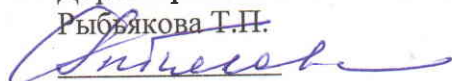


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на вторник 16.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,2	8,05	31,09	222,02	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,71	10,01	38,67	276,17			
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,9	6,66	10,81	111,11			
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом	100	120
11,88	8,04	7,68	157,08	томатным		
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180
3,83	7,27	27,95	192,55			
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	26,6	120	Хлеб ржано-пшеничный	50	25
1,87	0,27	12,12	59,5			

Итого:

Технолог:

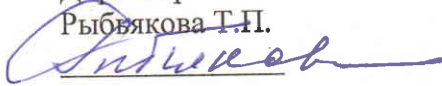
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 16.01.2024 г
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша манная молочная жидкая	150/3	20-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		28-50

ПОЛДНИК :

Мучные изделия (Баранка)	50	8-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		13-00

УЖИН:

Котлеты из говядины	50	30-00
Макаронные изделия отварные	120	12-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		49-50

Технолог:



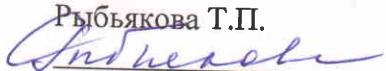
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лёсникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 17.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	15-00
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250	26-00
12,82	11,96	6,4	184,55	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120	45-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	20-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	6-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
Итого:						119-50

Технолог:



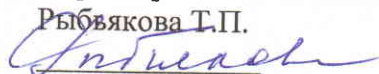
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
 Меню на среду 17.01.2024 г
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)		
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
ЗАВТРАК:									
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5	250/5	27-00	34-00	
8,15	10,36	43,65	299,92						
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200	200	8-00	8-00	
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ОБЕД:									
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60	15-00	15-00	
4,98	6,57	14,71	136,71						
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200	250	21-00	26-00	
10,68	9,97	5,33	153,79						
12,82	11,96	6,4	184,55	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120	44-00	45-00	
8,73	5,43	45	263,81						
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00	
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00	
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ПОЛДНИК:									
8,58	3,26	47,92	248,8	Мучные изделия (Шанежка наливная)	100	100	32-00	32-00	
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
УЖИН:									
11,02	12,45	7,52	186,09						
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120	40-00	41-00	
6,57	6,42	39,14	241,16						
7,88	7,7	46,96	289,39	Каша пшенная вязкая	150	180	15-00	18-00	
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00	
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00	
3,74	0,54	24,24	120						
УЖИН 2									
5,59	6,38	9,38	117,31	Молоко кипяченое	200	200	24-00	24-00	

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

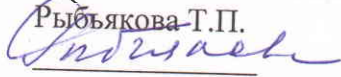


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на среду 17.01.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
7,62	6,9	0,42	94,2	Яйцо отварное	1 шт.
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
12-18 лет					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250
12,82	11,96	6,4	184,55	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	180
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

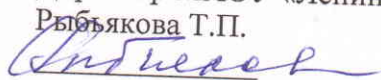


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 17.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
7,62	6,9	0,42	94,2	Яйцо отварное	1 шт.
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
4,98	6,57	14,71	136,71	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



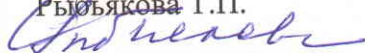
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 17.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5	250/5
8,15	10,36	43,65	299,92			
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
4,98	6,57	14,71	136,71	Суп картофельный с крупой и	200	250
6,22	8,21	18,39	170,98	рыбными консервами		
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом	100	120
12,82	11,96	6,4	184,55	томатным		
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180
10,48	6,52	54	316,57			
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

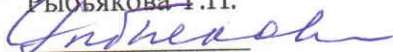


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 17.01.2024 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
ЗАВТРАК:		
Каша «Дружба»	150/3	20-00
Кисель из концентрата витамин	200	8-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		30-50
ПОЛДНИК:		
Мучные изделия (Шанежка наливная)	50	16-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		21-00
УЖИН:		
Котлета из мяса птицы	50	27-00
Каша пшенная вязкая	120	12-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого :		47-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

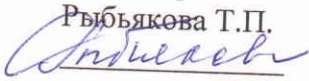


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 18.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60	14-00
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	20-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	41-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	20-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	8-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		110-50

Технолог:



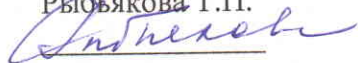
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
 Меню на четверг 18.01.2024 г.
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:		Цена (руб)	
					Выход (гр) 7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
7,23 8,99	6,67 8,3	39,54 49,18	246,87 307,08	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	250/5	27-00	34-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15	18-00	18-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
ОБЕД:								
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60	60	14-00	14-00
1,67 2,09	5,06 6,33	8,51 10,64	86,26 107,83	Щи из св. капусты с картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00
11,02 13,22	12,45 14,94	7,52 9,02	186,09 223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120	40-00	41-00
3,89 4,66	5,09 6,1	40,28 48,33	225,18 270,22	Рис отварной	150	180	20-00	24-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200	8-00	8-00
1,97 3,94	0,2 0,4	13,3 26,6	64,7 129,4	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
ПОЛДНИК:								
5,91	4,71	75	366	Кондитерские изделия (Пряники)	100	100	22-00	22-00
2,0	0,2	5,8	36,0	Сок фруктовый	200	200	18-00	18-00
УЖИН:								
0,96 1,6	6 10	2,15 3,58	66,36 110,6	Салат из квашеной капусты	60	100	15-00	25-00
17,46 19,7	27,06 30,52	4,56 5,14	331,62 374,14	Омлет Натуральный	195	220	60-00	68-00
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200	200	8-00	8-00
1,97 3,94	0,2 0,4	13,3 26,6	64,7 129,4	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
1,87 3,74	0,27 0,54	12,12 24,24	59,5 120	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00
УЖИН 2:								
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	20-00	20-00

Технолог:

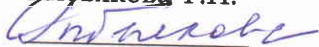


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 18.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
8,99	8,3	49,18	307,08	Каша ячневая молочная вязкая	250/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
5,85	10,95	41,55	288	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

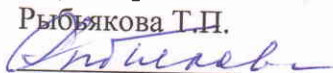

"С/С"

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 18.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
					7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
5,85	10,95	41,55	288	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из св.капусты с картофелем	200/5
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной.	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



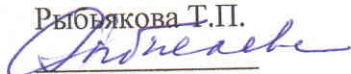
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 18.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет	
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	250/5
8,99	8,3	49,18	307,08			
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
2,09	6,33	10,64	107,83			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным		
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

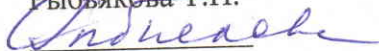


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 18.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:		Выход (гр)	Цена (руб)
Наименование блюд			
Каша ячневая молочная вязкая		150/3	20-00
Чай с лимоном		200/5	6-00
Хлеб пшеничный		25	2-50
Итого:			28-50
ПОЛДНИК:			
Кондитерские изделия (Пряники)		65	14-00
Чай с сахаром		200	5-00
Итого:			19-00
УЖИН:			
Омлет Натуральный		130	40-00
Кисель из концентрата витамин		200	8-00
Хлеб пшеничный		25	2-50
Итого:			50-50

Технолог:



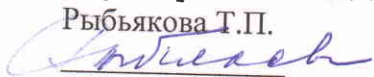
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 19.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	13-00
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5	20-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	44-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	15-00
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	8-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
Итого:						107-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
 Меню на пятницу 19.01.2024 г.
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)		
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
ЗАВТРАК:									
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00	
7,51	9,04	42,65	282,56	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
0,12	0	12,04	48,64	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00	
4,64	5,9	0	72,8	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
1,87	0,27	12,12	59,5						
ОБЕД:									
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60	13-00	13-00	
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5	16-00	20-00	
5,03	11,3	32,38	149,6	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	42-00	43-00	
10,68	11,72	5,74	176,75	Макаронные изделия отварные	150	180	15-00	18-00	
12,82	14,06	6,89	212,1	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00	
5,52	5,3	35,33	211,1	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
6,62	6,35	42,39	253,31	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
1,4	1,6	17,35	89,32						
1,97	0,2	13,3	64,7						
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5						
Итого:									
ПОЛДНИК:									
3,48	4,78	57	316	Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	100	100	42-00	42-00	
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200	10-00	10-00	
УЖИН:									
6,56	6,69	4,93	106,21	Голубцы ленивые с соусом томатным	100	120	35-00	36-00	
7,87	8,03	5,92	127,45	Картофельное пюре	150	180	23-00	28-00	
3,2	6,06	23,3	160,46	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
3,83	7,27	27,95	192,55	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
0,12	0	12,04	48,64	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00	
1,97	0,2	13,3	64,7						
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5						
3,74	0,54	24,24	120						
УЖИН 2:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	26-00	26-00	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Ю.М. Епишина

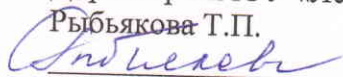
Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

Е. В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 19.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
7,51	9,04	42,65	282,56	Каша пшеничная молочная жидкая	250/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



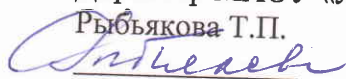
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 19.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св.)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:



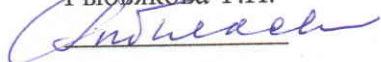
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 19.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6			
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
12,82	14,06	6,89	212,1			
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Технолог:

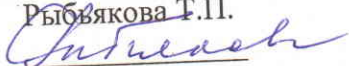
Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 19.01.2024 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
	150/3	20-00
ЗАВТРАК: Каша пшеничная молочная жидкая		
Чай с сахаром	200	5-00
	25	2-50
Хлеб пшеничный		27-50
Итого:		
ПОЛДНИК: Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	50	21-00
Компот из сухофруктов витамин	200	8-00
Итого:		29-00
УЖИН: Голубцы Ленивые с соусом	100	35-00
Картофельное пюре	120	18-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого :		60-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова