

Согласовано:

Директор **МАОУ «Ленинская СОШ»**

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 11.03.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	15-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	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
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	5-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		104-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Т.П.


Школьная столовая
Меню на понедельник 11.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
9,09	8	17,13	182,53	Бутерброд с котлетой из говядины	25/50
2,95	2,35	37,5	183	Кондитерские изделия (Пряники)	50

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
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
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	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

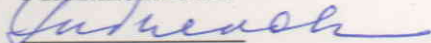
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 11.03.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
8,15	10,36	43,65	299,92	Каша «Дружба»	250/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
9,09	8	17,13	182,53	Бутерброд с котлетой из говядины	25/50
2,95	2,35	37,5	183	Кондитерские изделия (пряники)	50

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250
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
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	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:

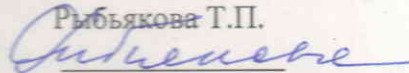


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 11.03.2024 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			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
0,2	14,4	0,2	132	Масло сливочное (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)	60	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250
2,34	3,89	13,61	98,79			
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			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:



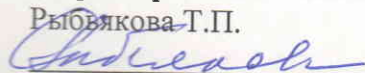
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на понедельник 11.03.2024 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	Масло сливочное (порциями)	20	20	27-00	27-00	
0,2	14,4	0,2	132	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00	
1,4	1,6	17,35	89,32	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:									
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60	15-00	15-00	
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250	16-00	20-00	
2,64	3,89	13,61	98,79	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	43-00	41-00	
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	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
5,52	5,3	35,33	211,1	Хлеб пшеничный	25	25	2-50	2-50	
6,62	6,35	42,39	253,31	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
0,12	0	12,04	48,64						
1,97	0,2	13,3	64,7						
1,87	0,27	12,12	59,5						
ПОЛДНИК:									
5,91	4,71	75	366	Кондитерские изделия (Пряники)	100	100	24-00	24-00	
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200	200	8-00	8-00	
УЖИН:									
10,2	9,41	88,79	480,69	Оладьи с повидлом	150/30	150/50	36-00	38-00	
11,33	10,46	98,65	534,1	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00	
0,07	0,01	15,31	61,62	Яблоки свежие	120	200	23-00	34-00	
0,48	0,48	11,76	56,4						
0,8	0,8	19,6	94						
УЖИН 2:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	28-00	28-00	

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

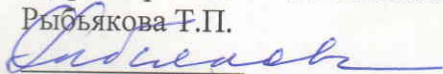
Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 11.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша манная молочная жидкая	150/3	20-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		27-50

УЖИН:

Оладьи с повидлом	150/30	36-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Яблоки свежие	160	31-00
Итого:		73-00

Технолог:



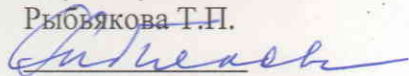
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 12.03.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
						ОБЕД:
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	15-00
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
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	8-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		109-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

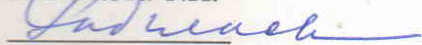


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 12.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

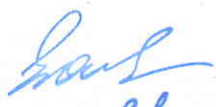
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
27,68	11,47	27,57	324,22	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки свежие)	150
				Итого:	

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
4,02	9,04	25,9	119,6	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
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:



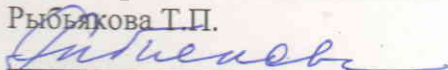
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 12.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
27,68	11,47	27,57	324,22	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки свежие)	150
Итого:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	Выход (гр) 12-18 лет 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
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:



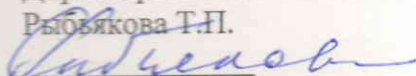
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 12.03.2024 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			
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
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
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,6	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 томатным	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31			
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180
10,48	6,52	54	316,57			
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	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		

Технолог:



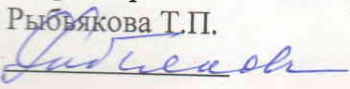
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 12.03.2024 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						
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00	
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	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	
4,02	9,04	25,9	119,6	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 томатным	100	120	40-00	41-00	
13,22	14,94	9,02	223,31						
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00	
10,48	6,52	54	316,57						
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	25	2-50	2-50	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ПОЛДНИК:									
7,28	11,78	61,33	380,33	Мучные изделия (Плюшка «Московская»)	100	100	25-00	25-00	
2	0,2	5,8	36	Сок фруктовый	200	200	20-00	20-00	
УЖИН:									
6,56	6,69	4,93	106,21	Голубцы Ленивые с соусом молочным	100	120	37-00	38-00	
7,87	8,03	5,92	127,45						
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180	20-00	24-00	
4,66	6,1	48,33	270,22						
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата 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	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00	
1,87	0,27	12,12	59,5						
3,74	0,54	24,24	119						
УЖИН 2:									
5,59	6,38	9,38	117,31	Молоко кипяченое	200	200	23-00	23-00	

Итого

Технолог:



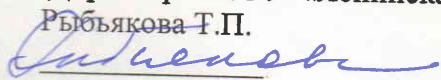
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 12.03.2024 г
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Булочные изделия (Манник)	75	28-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		33-00

УЖИН:

Голубцы «Ленивые» с соусом молочным	100	37-00
Рис отварной	150	20-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		64-50

Технолог:



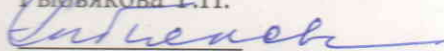
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 13.03.2024 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 зеленым горошком)	60	13-00
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	43-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	20-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	6-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		107-00

Технолог:



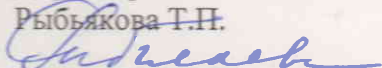
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 13.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
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
0,56	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:					

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,9	6,7	9,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	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.Н.



Школьная столовая

Меню на среду 13.03.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
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
0,56	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:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком)	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
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
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:

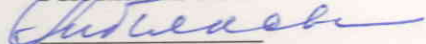
Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»


Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 13.03.2024 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 пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
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
1,52	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	9,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом	100	120
11,88	8,04	7,68	157,08	томатным		
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
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	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

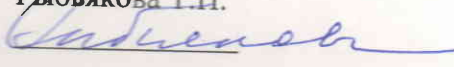


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на среду 13.03.2024 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	Компот из сухофруктов витамин	200	200	8-00	8-00	
0,56	0	27,89	113,79	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	5-00	5-00	
3,74	0,54	24,24	119						
ОБЕД:									
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60	13-00	13-00	
1,52	5,33	8,65	99,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00	
1,9	6,66	10,81	111,11	Котлеты рыбные с соусом томатным	100	120	42-00	43-00	
9,9	6,7	9,4	130,9	Рис отварной	150	180	20-00	24-00	
11,88	8,04	7,68	157,08	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00	
3,89	5,09	40,28	225,18	Хлеб пшеничный	25	25	2-50	2-50	
4,66	6,1	48,33	270,22	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
0,07	0,01	15,31	61,62						
1,97	0,2	13,3	64,7						
1,87	0,27	12,12	59,5						
ПОЛДНИК:									
8,3	8	60,4	348	Мучные изделия (Баранки)	100	100	20-00	20-00	
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00	
УЖИН:									
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	43-00	44-00	
12,82	14,06	6,89	212,1	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00	
8,73	5,43	45	263,81	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
10,48	6,52	54	316,57	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	119						
УЖИН 2:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	21-00	21-00	

Итого:

Технолог:



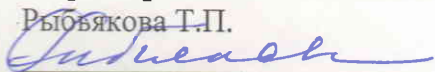
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 13.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша пшенная молочная жидкая	150/3	20-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		27-50

УЖИН:

Котлеты из говядины	70	41-00
Каша гречневая вязкая	150	20-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		68-50

Технолог:




Ю.М. Епишина

Бухгалтер



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 14.03.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.де н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	9-00
2,89	5	13,03	108,65	Суп-пюре из разных овощей	250/15	23-00
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
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		106-00

Технолог:

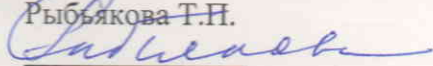



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 14.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	Выход (гр)
				Наименование блюд		7-11 лет
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая		200/5
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)		25
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин		200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный		25
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка со сгущ. молоком)		50
					ОБЕД:	
				Наименование блюд		Выход (гр)
						7-11 лет
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)		60
2,31	4	10,42	86,92	Суп-пюре из разных овощей		200/15
10,68	1,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным		100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные		150
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок		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.Н.



Школьная столовая

Меню четверг 14.03.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
6,37	8,23	40,56	261,38	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка со сгущ. молоком)	50
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2,89	5	13,03	108,65	Суп-пюре из разных овощей	250/15
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
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	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:

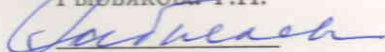
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 14.03.2024 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			
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200	200
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25	25
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
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	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			
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			
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

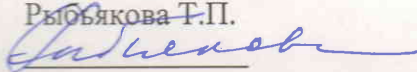
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
 Меню на четверг 14.03.2024 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:									
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00	
6,37	8,23	40,56	261,38						
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25	25	20-00	20-00	
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200	200	8-00	8-00	
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:									
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60	9-00	9-00	
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						
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	43-00	44-00	
12,82	14,06	6,89	212,1						
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180	15-00	18-00	
6,62	6,35	42,39	253,31						
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200	200	10-00	10-00	
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	25	2-50	2-50	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ПОЛДНИК:									
8,33	11,5	60,17	366,67	Мучные изделия (Булочка с мадиной)	100	100	30-00	30-00	
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	250/5	6-00	6-00	
УЖИН:									
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты куриные с соусом томатным	100	120	40-00	41-00	
13,22	14,94	9,02	223,31						
9,27	5,33	36,87	231,78	Каша пшеничная вязкая	150	180	15-00	18-00	
11,12	6,39	44,24	278,14						
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	119						
УЖИН 2:									
2,79	2,55	13,27	87,25	Чай с молоком	200	200	9-00	9-00	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 14.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Булочные изделия (Булочка с малиной)	75	21-00
Кисель из концентрата витамин	200	8-00
Итого:		29-00

УЖИН:

Котлеты из мяса птицы	70	38-00
Каша пшеничная	150	15-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		60-50

Технолог:

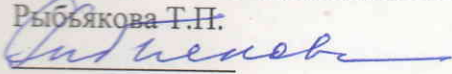
Ю.М. Епишина

Бухгалтер

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на пятницу 15.03.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	23-00
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	20-00
20,49	15,75	20,12	303,71	Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	200	60-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витами.	200	8-00
0,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	2-50
				Итого:		116-00

Технолог:



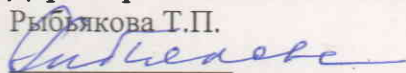
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 15.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная жидкая	200/5
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10
6,99	6,33	0,39	86,35	Яйцо отварное	1 шт
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:	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
20,49	15,75	20,12	303,71	Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	200
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

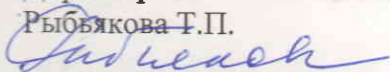
Бухгалтер:

 Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 15.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
8,99	8,3	49,18	307,08	Каша ячневая молочная жидкая	250/5
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10
6,99	6,33	0,39	86,35	Яйцо отварное	1 шт
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:	

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (огурцы соленые)	60
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
22,54	17,33	22,13	334,08	Жаркое по-Домашнему с куриным фаршем	220
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:

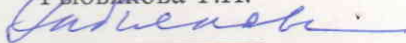
Е.В. Лесникова




Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 15.03.2024 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:						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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			
20,49	15,75	20,12	303,71	Жаркое по-Домашнему с куриным фаршем	200	220
22,54	17,33	22,13	334,08			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200
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:						

Технолог:

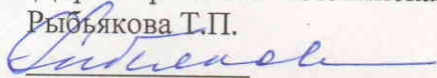
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
 Меню на пятницу 15.03. 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	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00
8,99	8,3	49,18	307,08					
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15	20-00	20-00
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
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60	23-00	23-00
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00
2,09	6,33	10,64	107,83					
20,49	15,75	20,12	303,71	Жаркое по –домашнему с куриным фаршем	200	220	60-00	66-00
22,54	17,33	22,13	334,08					
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	25	2-50	2-50
				Итого:				
8,6	2,72	46,4	278	Булочные изделия (Шанежка наливная)	100	100	26-00	26-00
				УЖИН:				
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом томатным	100	120	42-00	43-00
11,88	8,04	7,68	157,08					
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	24-00	29-00
3,83	7,27	27,95	192,55					
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	50	2-50	5-00
3,74	0,54	24,24	119					
				УЖИН 2:				
5,6	6,38	8,17	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	28-00	28-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

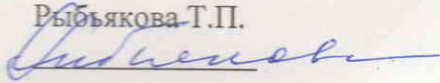


Е. В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 15.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

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

УЖИН:

Котлеты рыбные с соусом томатным	50/30	31-00
Картофельное пюре	120	19-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Булочные изделия (Шанежка наливная)	100	26-00
Итого:		84-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова