

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.03.2024 г.

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 соленые)	60	23-00
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250	26-00
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
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:		118-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10
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:	

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	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
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:

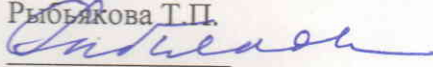
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
9,88	10,21	43,7	306,21	Каша гречневая вязкая на молоке	250/5
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки свежие)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	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
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

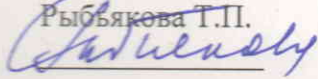
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.03.2024 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
9,87	10,21	43,7	306,21			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	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

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
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и	200	250
6,22	8,21	18,39	170,98	рыбными консервами		
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		
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	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано - пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

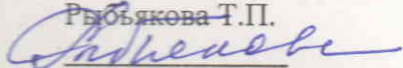


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.03.2024 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:								
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5	250/5	27-00	34-00
9,87	10,21	43,7	306,21					
0,2	14,4	0,2	132	Масло сливочное (порциями)	20	20	20-00	20-00
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:								
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60	23-00	23-00
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200	250	21-00	26-00
6,22	8,21	18,39	170,98					
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					
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					
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:								
8,3	8	60,4	348	Мучные изделия (Баранки)	100	100	20-00	20-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200	200	8-00	8-00
УЖИН:								
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (салат из кваш. Капусты)	60	80	15-00	20-00
1,28	8	2,86	88,48					
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195	220	80-00	90-00
19,7	30,53	5,14	374,14					
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					
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:								
5,59	6,38	9,38	117,31	Молоко кипяченое	200	200	23-00	23-00

Итого:

Технолог:
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (булочка с малиной)	75	21-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		26-00

УЖИН:

Омлет Натуральный	150	62-00
Кисель из концентрата витамин	200	8-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		72-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

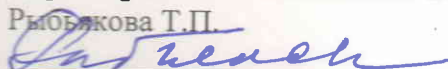


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбькова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.03.2024 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
1,97	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	20-00
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба(филе)отварная с соусом томатным	110	48-00
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:						112-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 19.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
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
0,16	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:					
ОБЕД:					
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба(филе)отварная с соусом томатным	110
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
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:



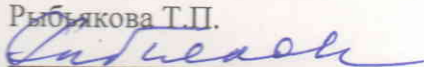
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 19.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
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
0,16	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:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	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
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. Елишина

Бухгалтер:

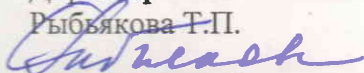


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.03.2024 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 «Геркулесовая»	200/5	250/5
7,87	11,07	31,71	257,96	жидкая		
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	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:		
				Наименование блюд		
				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			
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (филе) отварная с соусом томатным	110	110
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
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	25
1,97	0,2	13,3	64,7			
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.

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
 Меню на вторник 19.03.2024 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:									
6,33	8,9	25,49	207,38	Каша овсяная «Геркулесовая» жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00	
7,87	11,07	31,71	257,96						
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	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	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	5-00	5-00	
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	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00	
1,0	6,66	10,81	111,11						
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (филе) отварное с соусом томатным	90	110	47-00	48-00	
13,53	5,28	0,47	110,11						
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180	20-00	24-00	
4,66	6,1	48,33	270,22						
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	25	2-50	2-50	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ПОЛДНИК:									
8,6	2,72	46,4	278	Булочные изделия (Шанежка наливная)	100	100	26-00	26-00	
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
УЖИН:									
11,02	12,45	7,52	186,06	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120	40-00	41-00	
13,22	14,94	9,02	223,31						
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	24-00	29-00	
3,83	7,27	27,95	192,55						
2,79	2,55	13,27	87,25	Чай с молоком	200	200	9-00	9-00	
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:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	21-00	21-00	

Итого

Технолог:
 Бухгалтер:

Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова

Ю.М. Епишина
 Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.03.2024 г
Интернат

ЗАВТРАК:

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

УЖИН:

Котлеты из мяса птицы	70	38-00
Картофельное пюре	150	24-00
Чай с молоком	200	9-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		73-50

Технолог:



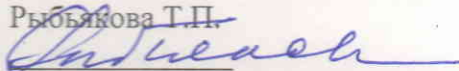
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.03.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
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
15,16	16,25	10,99	250,32	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120	45-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	20-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	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:		113-00

Технолог:

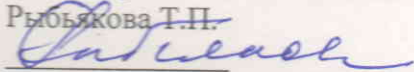


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
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
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (коржик молочный)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 7-11 лет					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60
4,02	9,04	25,9	119,6	Рассольник «Ленинградский»	200/5
12,63	13,54	9,16	208,6	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	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:



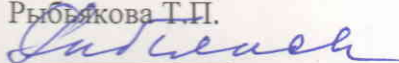
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
7,51	9,04	42,65	282,56	Каша пшеничная молочная жидкая	250/5
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (коржик молочный)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник «Ленинградский»	250/5
15,16	16,25	10,99	250,32	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	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:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

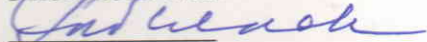


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 20.03.2024 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			
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
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	
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная погарнировка (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			
12,63	13,54	9,16	208,6	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
15,16	16,25	10,99	250,32			
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180
10,48	6,52	54	316,57			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	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 среду 20.03.2024 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
6,04	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
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25	25	20-00	20-00
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 поджаренная (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					
12,63	13,54	9,16	208,6	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120	44-00	45-00
15,16	16,25	10,99	250,32					
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00
10,48	6,52	54	316,57					
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	25	2-50	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50

ПОЛДНИК:

3,48	4,78	57	316	Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	100	100	44-00	44-00
2	0,2	5,8	36	Сок фруктовый	200	200	20-00	20-00

УЖИН:

10,2	9,41	88,79	480,69	Оладьи со сгущенным молоком	150/30	150/50	36-00	38-00
11,33	10,48	98,65	534,1					
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	Яблоки свежие	120	200	23-00	39-00
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:

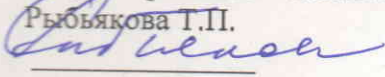


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 20.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

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

УЖИН:

Оладьи со сгущенным молоком	150/30	36-00
Кофейный напиток с молоком	200	8-00
Яблоки свежие	150	29-00
Итого:		73-00

Технолог:



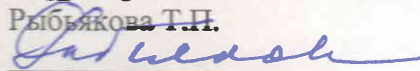
Ю.М. Елишина

Бухгалтер



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 21.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
1,36	4,54	8,17	71,75	Икра морковная	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
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) 7-11 лет					
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с солеными огурцами)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
24,44	29,48	3,85	378,46	Курица в соусе с томатом	85
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:



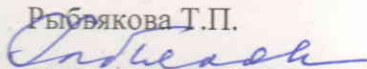
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 21.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				ЗАВТРАК:	
1,36	4,54	8,17	71,75	Икра морковная	60
19,7	30,53	5,14	374,14	Омлет «Натуральный»	220
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
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная поджаренная (Салат картофельный с солеными огурцами)	60
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250
24,44	29,48	3,85	378,46	Курица в соусе с томатом	85
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:

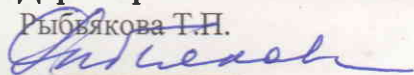


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на четверг 21.03.2024 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			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	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	
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с солеными огурцами)	60	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250
2,34	3,89	13,61	98,79			
24,44	29,48	3,85	378,46	Курица в соусе с томатом	85	85
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:

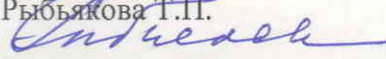
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 21.03.2024 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:								
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	250/5	27-00	34-00
8,99	8,3	49,18	307,08					
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50	5-00	5-00
ОБЕД:								
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная поджаренная (Салат картофельный с солеными огурцами)	60	60	14-00	14-00
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250	16-00	20-00
3,34	3,89	13,61	98,79					
24,44	29,48	3,85	378,46	Курица в соусе с томатом	85	85	77-00	77-00
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					
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00
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:								
6,12	11,07	72,95	416	Кондитерские изделия (коржик молочный)	100	100	55-00	55-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
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					
3,93	4,86	20,18	130,74	Капуста тушеная	150	180	25-00	30-00
4,72	5,81	24,21	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	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.Н.



Школьная столовая
Меню на четверг 21.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (Булочка «Чародейка»)	150	45-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Итого:		51-00

УЖИН:

Котлеты из говядины	70	41-00
Каша гречневая вязкая	120	16-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		64-50

Технолог:



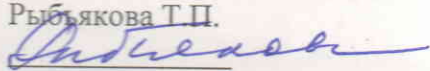
Ю.М. Епишина

Бухгалтер



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.03.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				Наименование блюд		
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты)	60	15-00
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей	250/5	20-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	44-00
3,2	6,06	23,3	160,4	Картофельное пюре	150	24-00
			6			
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	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:		116-00

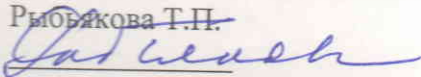
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.03.2024 г.
Для детей начального уровня образования

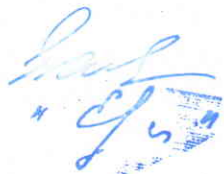
Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
5,2	0,65	32,1	155,5	Мучные изделия (Баранки)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 7-11 лет					
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты)	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5
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
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:					

Технолог:

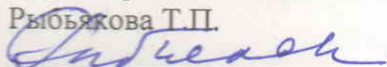
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.03.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,37	8,23	40,56	261,38	Каша рисовая 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
5,2	0,65	32,1	155,5	Мучные изделия (Баранки)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

ЗАВТРАК:

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)	60
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей	250/5
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
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:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:




Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.03.2024 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			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,04	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	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты)	60	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5	250/5
1,93	5,86	12,59	115,24			
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	100	120
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным		
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180
3,83	7,27	27,95	192,55			
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	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

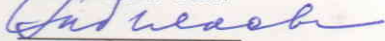
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.03.2024 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					
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:								
0,96	6	2,15	66,36	Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60	15-00	15-00
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5	250/5	16-00	20-00
1,93	5,86	12,59	115,24					
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					
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	24-00	29-00
3,83	7,27	27,95	192,55					
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	25	2-50	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
Итого:								
6,6	4,3	27,1	163	Кондитерские изделия (манник)	100	100	50-00	50-00
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200	10-00	10-00
ПОЛДНИК:								
10,93	14,98	7,61	209,33	Тефтели из мяса птицы с соусом томатным	100	120	40-00	41-00
11,04	15,72	8,66	220,54					
9,27	5,33	36,87	231,78	Каша пшеничная вязкая	150	180	13-00	16-00
11,12	6,39	44,24	278,14					
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00
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:								
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	21-00	21-00

Технолог:
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина
Е. В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.03.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша рисовая молочная жидкая	150/3	20-00
Компот из сухофруктов витамин	200	8-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		30-50

УЖИН:

Тефтели из мяса птицы с соусом томатным	70/30	40-00
Каша пшенная вязкая	150	15-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		62-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова