

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 19.02.2024 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
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	44-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	20-00
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата 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:		114-50

Технолог:



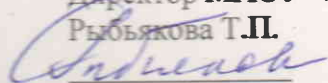
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 19.02.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
1,6	7,89	21,33	162,67	Булочные изделия (Манник)	40
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)
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
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	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:



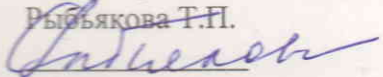
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 19.02.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
8,99	8,3	49,18	307,08	Каша ячневая молочная вязкая	250/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
1,6	7,89	21,33	162,67	Мучные изделия (Манник)	40
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
0,96	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
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата 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:

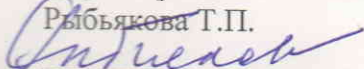


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 19.02.2024 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			
0,12	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

	Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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				
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	
12,82	14,06	6,89	212,1				
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180	
4,66	6,1	48,33	270,22				
1,86	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата 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 понедельник 19.02.2024 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (русь)	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:								
7,23	6,67	39,54	246,87	Капа ячневая молочная вязкая	200/5	250/5	27-00	34 00
8,99	8,3	49,18	307,08					
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00
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:								
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной 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
2,34	3,89	13,61	98,79					
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					
3,89	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					
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
2	0,2	5,8	36	Сок фруктовый	200	200	18-00	18 00
УЖИН:								
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	157,8					
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	23-00	28 00
3,83	7,27	27,95	195,55					
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:								
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	20-00	20 00

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьяжкова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 19.02.2024 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:

Котлеты рыбные	70	34-00
Картофельное пюре	100	15-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Яблоки свежие	160	31-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		88-50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

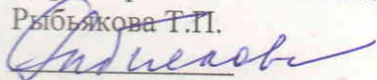
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьяжова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 20.02.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,19	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:

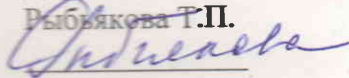


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 20.02.2024 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 20.02.2024 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:



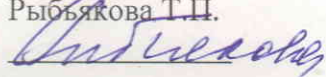
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 20.02.2024 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 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			
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:



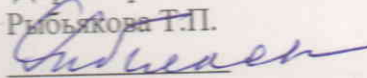
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:





Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 20.02.2024 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
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					
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	2-00
ОБЕД:								
0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная подгарнировка (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 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					
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	2-00
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	25-00
Итого								

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

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьяжова Т.П.



Школьная столовая

Меню на вторник 20.02.2024 г

Интернат

ЗАВТРАК:

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

УЖИН:

Оладьи со сгущ. молоком	150/30	32-00
Чай с сахаром	200	5-00
Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	50	22-00
Итого:		59-00

Технолог:



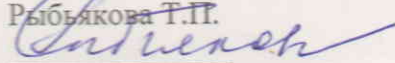
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 21.02.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
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 21.02.2024 г.
Для детей начального уровня образования

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

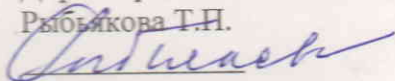


Е. В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая

Меню на среду 21.02.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
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:					

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
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.И.

Рыбьякова Т.И.

Школьная столовая
 Меню на среду 21.02.2024 г.
 Для детей ОБЗ

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:		
				Наименование блюд	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. Елипина

Ю.М. Елипина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.

Школьная столовая
Меню на среду 21.02. 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 из «Геркулеса» жидкая	200/5	250/5	27-00	34-00
7,87	11,07	31,71	257,96					
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					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-00
ОБЕД:								
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (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 томатным	110	110	39-00	39-00
13,53	5,28	0,47	110,11	Картофельное пюре	180	180	28-00	28-00
3,83	7,27	27,95	192,55					
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
3,74	0,54	24,24	120					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	50	25	5-00	2-00
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 томатным	100	120	40-00	41-00
13,22	14,94	9,02	223,31					
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
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	25	2-50	2-00
УЖИН 2:								
5,59	6,38	9,38	117,31	Молоко кипяченое	200	200	24-00	24-00

Итого:

Технолог:
Бухгалтер:

Ю.М. Елишина
Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на среду 21.02.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (Булочка с абрикосом)	75	21-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Итого:		27-00

УЖИН:

Котлеты из мяса птицы	50	27-00
Рис отварной	120	16-00
Кисель из концентрата витамин	200	8-00
Яблоки свежие	160	31-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		84-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

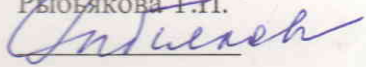
Бухгалтер

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню четверг 22.02.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				Наименование блюд		
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 четверг 22.02.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углеб.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная 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:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
4,31	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 четверг 22.02.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					Выход (гр) 12-18 лет
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:
					Выход (гр) 12-18 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (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:



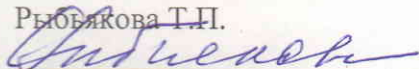
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на четверг 22.02.2024 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			
0,07	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
0,76	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			
33,66	41,01	37,14	675,94	Плов из отварной птицы	190	210
37,2	45,33	41,05	747,09			
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:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 22.02.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша рисовая молочная жидкая	200/5	27-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		35-50

УЖИН:

Котлеты из говядины	50	29-00
Каша гречневая вязкая	120	16-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Мучные изделия (Шанежка наливная)	100	26-00
Итого:		78-50

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер

Е.В. Лесникова