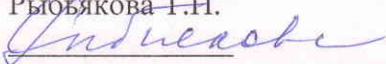


Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на понедельник 22.01.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60	15-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	20-00
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:



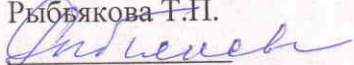
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 22.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					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 22.01.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

12-18 лет

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

Выход (гр)

12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60
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:



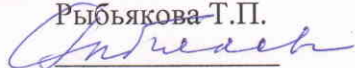
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 22.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	250/5
8,99	8,3	49,18	307,08			
0,12	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

				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			
1,36	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:

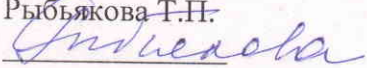


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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


Школьная столовая
Меню на вторник 23.01.2024 г.

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

Технолог:



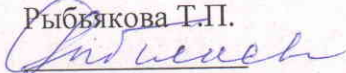
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 23.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

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

Технолог:



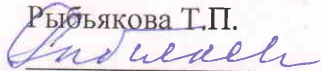
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 23.01.2024 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
0,56	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:	

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

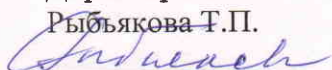


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 23.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

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

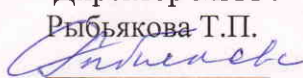


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 23.01.2024 г
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)		
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
ЗАВТРАК:									
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша»Дружба»	200/5	250/5	27-00	34-00	
8,15	10,36	43,65	299,92						
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
0,2	14,4	0,2	132	Масло сливочное (порциями)	20	20	18-00	18-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ОБЕД:									
0,79	6,05	4,61	75,65	Овощная 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	2-50	
ПОЛДНИК:									
5,9	4,7	75	366	Кондитерские изделия (Пряники)	100	100	22-00	22-00	
0,16	0	14,99	60,64	Компот из яблок	200	200	10-00	10-00	
УЖИН:									
10,2	9,41	88,79	480,69	Оладьи с повидлом	150/30	150/50	32-00	34-00	
11,33	10,46	98,65	534,10						
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00	
0,48	0,48	11,76	56,4	Фрукты (Яблоки св)	120	200	13-00	22-00	
0,8	0,8	19,6	94						
УЖИН 2:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	26-00	26-00	

Итого

Технолог:

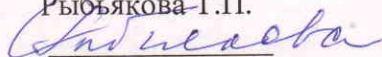
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на вторник 23.01.2024 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:



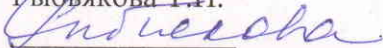
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 24.01.2024 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
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:

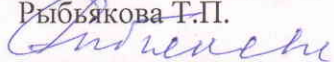


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 24.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

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

Итого:

ОБЕД:

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

Итого:

Технолог:



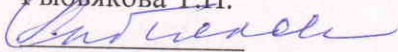
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 24.01.2024 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:

Выход (гр)

Наименование блюд

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:					

ОБЕД:

Выход (гр)

Наименование блюд

12-18 лет

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 24.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

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

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

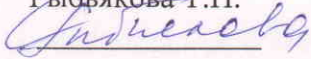


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 24.01.2024 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.П.

Школьная столовая
Меню четверг 25.01.2024 г.

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

Технолог:

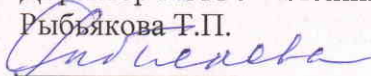
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Епишина
"С/С"

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



Школьная столовая
Меню четверг 25.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
					Выход (гр)
				Наименование блюд	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
2,31	4	10,42	86,92	Суп-пюре из разных овощей	200/15
33,66	41,01	37,14	675,94	Плов из отварной птицы	190
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

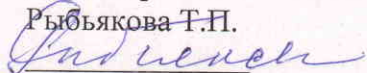
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню четверг 25.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
7,51	9,04	42,65	282,56	Каша пшенная молочная жидкая	250/5
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная 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 25.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
0,07	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 подгарнировка (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:

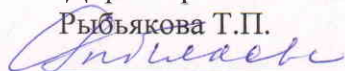


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на четверг 25.01.2024 г.
Интернат

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

Технолог:



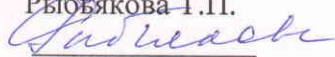
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на четверг 25.01.2024 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:



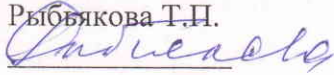
Ю.М. Епишина

Бухгалтер



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 26.01.2024 г.

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

Технолог:



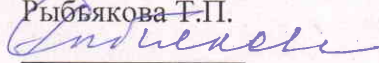
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 26.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

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

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

Технолог:



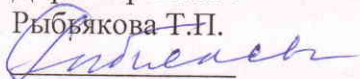
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 26.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

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

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

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

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

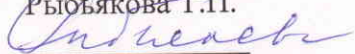


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 26.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

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

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

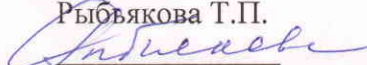


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 26.01. 2024 г.
Интернат

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

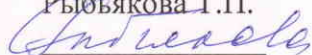
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 16.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (Булочка «Чародейка»)	150	45-00
Напиток ягодный	200	10-00
Итого:		55-00

УЖИН:

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

Технолог:



Ю.М. Епишина

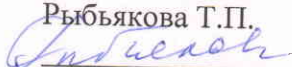
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 29.01.2024 г.

Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

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

Итого:

ОБЕД:

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

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

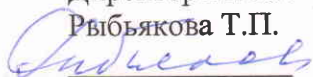


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 29.01.2024 г.

ОБЕД:

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

Технолог:



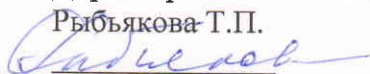
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 29.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	Выход (гр)
				Наименование блюд		12-18 лет
6,37	8,23	40,56	261,38	Каша рисовая молочная жидкая		250/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком		200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)		20
5,61	14,21	46,91	180,3	Булочные изделия (Булочка с абрикосом)		75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный		25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
0,96	6,0	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
 Меню на понедельник 29.01.2024 г.
 Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)		
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет	
ЗАВТРАК:									
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						
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00	
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
ОБЕД:									
0,96	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						
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						
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	
ПОЛДНИК:									
7,48	18,94	62,54	240,4	Булочные изделия (Гребешок с повидлом)	100	100	30-00	30-00	
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00	
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	534,1						
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	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	Кефир	200	200	20-00	20-00	

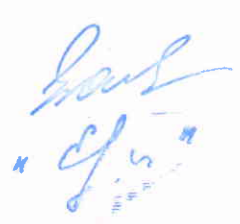
Итого:

Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

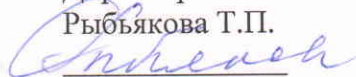
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 29.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

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

Технолог:

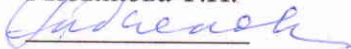


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 29.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (Булочка с вишней)	75	22-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		27-00

УЖИН:

Оладьи с повидлом	150/30	32-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Яблоки свежие	160	31-00
Итого:		69-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 30.01.2024 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 с повидлом	150/30
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	120	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

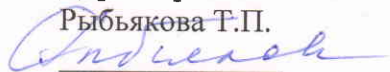
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 30.01.2024 г.

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

Технолог:

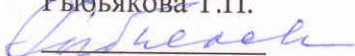


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 30.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

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

ОБЕД:

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

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
 Меню на вторник 30.01.2024 г
 Интернат

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

Итого

Технолог:

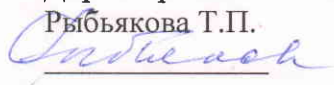
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 30.01.2024 г
Интернат

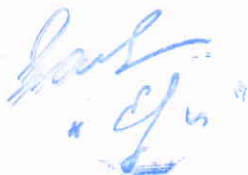
ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Каша манная 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	30-00
Макаронные изделия отварные	120	12-00
Чай с сахаром	200	5-00
Мучные изделия (Плюшка «Московская»)	75	19-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Итого:		69-50

Технолог:



Ю.М. Епишина

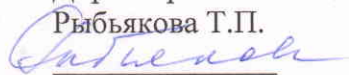
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 30.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет	
6,2	8,05	31,09	222,02	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,71	10,01	38,67	276,17			
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
				ОБЕД:		
				Наименование блюд		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,9	6,66	10,81	111,11			
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные с соусом	100	120
11,88	8,04	7,68	157,08	томатным		
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180
3,83	7,27	27,95	192,55			
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	26,6	120	Хлеб ржано-пшеничный	50	25
1,87	0,27	12,12	59,5			
Итого:						

Технолог:

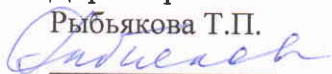
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на среду 31.01.2024 г.
Для детей начального уровня образования

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

Технолог:



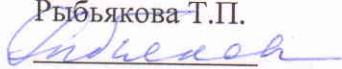
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 31.01.2024 г.

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

Технолог:



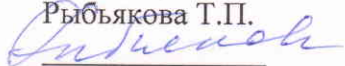
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 31.01.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

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

Итого:

ОБЕД:

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

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

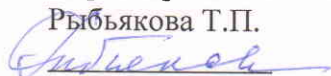


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 31.01.2024 г
Интернат

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)		Цена (руб)	
					7-11 лет	12-18 лет	7-11 лет	12-18 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5	250/5	27-00	34-00
8,15	10,36	43,65	299,92					
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200	200	8-00	8-00
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50

ОБЕД:

0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60	15-00	15-00
4,98	6,57	14,71	136,71	Суп картофельный с крупой и	200	250	21-00	26-00
6,22	8,21	18,39	170,98	рыбными консервами				
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом	100	120	44-00	45-00
12,82	11,96	6,4	184,55	томатным				
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180	20-00	24-00
10,48	6,52	54	316,57					
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50

ПОЛДНИК:

8,58	3,26	47,92	248,8	Мучные изделия (Шанежка наливная)	100	100	32-00	32-00
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00

УЖИН:

11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120	40-00	41-00
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным				
6,57	6,42	39,14	241,16	Каша пшеничная вязкая	150	180	15-00	18-00
7,88	7,7	46,96	289,39					
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,94	0,4	26,6	129,4					
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00
3,74	0,54	24,24	120					

УЖИН 2

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

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

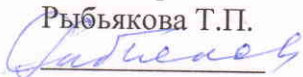
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 31.01.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (Шанежка наливная)	50	16-00
Кисель из концентрата витамин	200	8-00
Итого:		24-00

УЖИН:

Котлета из мяса птицы	50	27-00
Каша пшенная вязкая	120	12-00
Чай с лимоном	200/5	6-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Яблоки свежие	160	31-00
Итого :		78-50

Технолог:



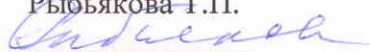
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 31.01.2024 г.
Для детей ОВЗ

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

Технолог:

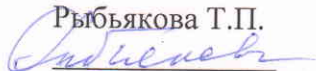


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 01.02.2024 г.
Для детей начального уровня образования

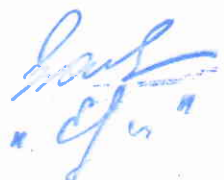
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
					Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
5,85	10,95	41,55	288	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	
		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

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

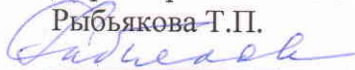
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 01.02.2024 г.

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

Технолог:



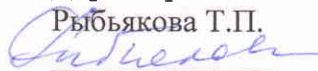
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 01.02.2024 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 вязкая	250/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
5,85	10,95	41,55	288	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:



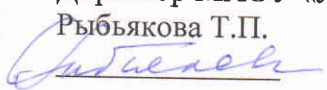
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на четверг 01.02.2024 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:								
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					
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5	6-00	6-00
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15	18-00	18-00
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
ОБЕД:								
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60	60	14-00	14-00
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из св. капусты с картофелем	200/5	250/5	16-00	20-00
2,09	6,33	10,64	107,83					
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					
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	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50
1,87	0,27	12,12	59,5					
ПОЛДНИК:								
5,91	4,71	75	366	Кондитерские изделия (Пряники)	100	100	22-00	22-00
2,0	0,2	5,8	36,0	Сок фруктовый	200	200	18-00	18-00
УЖИН:								
0,96	6	2,15	66,36	Салат из квашеной капусты	60	100	15-00	25-00
1,6	10	3,58	110,6					
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195	220	60-00	68-00
19,7	30,52	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	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00
1,87	0,27	12,12	59,5					
3,74	0,54	24,24	120					
УЖИН 2:								
5,6	6,38	8,18	112,52	Кефир	200	200	20-00	20-00

Технолог:



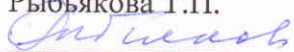
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на четверг 01.02.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

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

УЖИН:

Омлет Натуральный	130	40-00
Кисель из концентрата витамин	200	8-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Мучные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ молоком)	75	19-00
Итого:		69-50

Технолог:



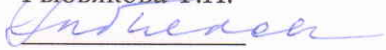
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 01.02.2024 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			
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		
				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
2,09	6,33	10,64	107,83			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31			
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		

Технолог:

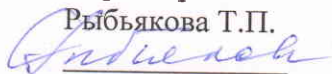
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.02.2024 г.
Для детей начального уровня образования

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

Технолог:



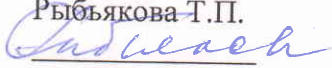
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.02.2024 г.

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

Технолог:



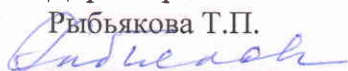
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.02.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
7,51	9,04	42,65	282,56	Каша пшенная молочная жидкая	250/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	70,5	Фрукты (Яблоки св)	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

				Наименование блюд	ОБЕД: Выход (гр) 12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

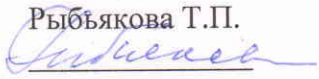
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
 Меню на пятницу 02.02.2024 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:									
6,04	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	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
0,12	0	12,04	48,64	Сыр (порциями)	20	20	16-00	16-00	
4,64	5,9	0	72,8	Хлеб пшеничный	50	50	5-00	5-00	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
1,87	0,27	12,12	59,5						
ОБЕД:									
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	60	13-00	13-00	
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5	16-00	20-00	
5,03	11,3	32,38	149,6	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	42-00	43-00	
10,68	11,72	5,74	176,75	Макаронные изделия отварные	150	180	15-00	18-00	
12,82	14,06	6,89	212,1	Кофейный напиток с молоком	200	200	8-00	8-00	
5,52	5,3	35,33	211,1	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
6,62	6,35	42,39	253,31	Хлеб ржано-пшеничный	25	25	2-50	2-50	
1,4	1,6	17,35	89,32						
1,97	0,2	13,3	64,7						
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5						
Итого:									
ПОЛДНИК:									
3,48	4,78	57	316	Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	100	100	42-00	42-00	
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный	200	200	10-00	10-00	
УЖИН:									
6,56	6,69	4,93	106,21	Голубцы ленивые с соусом томатным	100	120	35-00	36-00	
7,87	8,03	5,92	127,45	Картофельное пюре	150	180	23-00	28-00	
3,2	6,06	23,3	160,46	Чай с сахаром	200	200	5-00	5-00	
3,83	7,27	27,95	192,55	Хлеб пшеничный	25	50	2-50	5-00	
0,12	0	12,04	48,64	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	2-50	5-00	
1,97	0,2	13,3	64,7						
3,94	0,4	26,6	129,4						
1,87	0,27	12,12	59,5						
3,74	0,54	24,24	120						
УЖИН 2:									
5,6	6,38	8,18	112,52	Йогурт фруктовый питьевой	200	200	26-00	26-00	

Технолог:

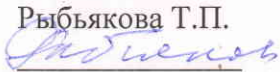
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.02.2024 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	Цена (руб)
Мучные изделия (Сдоба «Выборская» с повидлом)	75	19-00
Чай с сахаром	200	5-00
Итого:		24-00

УЖИН:

Голубцы Ленивые с соусом	100	35-00
Картофельное пюре	120	18-00
Чай с сахаром	200	5-00
Хлеб пшеничный	25	2-50
Яблоки свежие	160	31-00
Итого :		91-50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

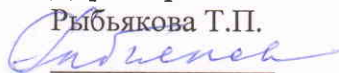
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.02.2024 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 пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

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

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова