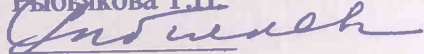


Согласовано:  
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на понедельник 16.09.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60	18-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	43-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	7-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				<b>Итого:</b>		<b>113-00</b>

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Ленинск

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая  
Меню на понедельник 16.09.2024 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша « Дружба»	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущённым молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

**Итого:**

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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 16.09.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел:	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				<b>ЗАВТРАК:</b>	
8,15	10,36	43,65	299,92	Каша «Дружба»	250/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ. молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка(Огурцы свежие)	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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:

Бухгалтер:



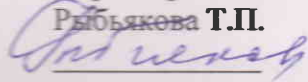
Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
 Меню на понедельник 16.09.2024 г.  
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углеб.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5	250/5
8,15	10,36	43,65	299,92			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
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
<b>Итого:</b>						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Губьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.09.2024 г.

Бел. Жир. Углев. Энт.цен.

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	18-00
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей	250/5	22-00
12,82	11,96	6,4	184,55	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120	47-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	22-00
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200	13-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				<b>Итого:</b>		<b>128-00</b>

Технолог:



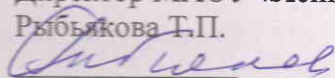
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.09.2024 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
					Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	
					ОБЕД:
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5
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
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбачикова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.09.2024 г.  
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей	250/5
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
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

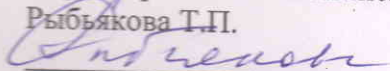


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.09.2024 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			
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10	10
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
<b>Итого:</b>						
					ОБЕД:	
					Наименование блюд	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5	250/5
1,93	5,86	12,59	115,24			
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
12,82	11,96	6,4	184,55	Каша гречневая вязкая	150	180
8,73	5,43	45	263,81	Компот из свежих яблок	200	200
10,48	6,52	54	316,57	Хлеб пшеничный	50	25
0,16	0	14,99	60,64			
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,94	0,2	13,3	64,7			
1,87	0,27	12,12	59,5			
<b>Итого:</b>						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова




Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбачкова Т.И.



Школьная столовая  
Меню на среду 18.09.2024 г.

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60	16-00
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
11,88	8,04	7,68	157,08	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120	39-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	22-00
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
<b>Итого:</b>						<b>115-00</b>

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

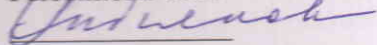


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбулякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на среду 18.09.2024 г.  
Для детей начального уровня образования

**ЗАВТРАК:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшённая молочная жидкая	200/5
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями )	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

**Итого:**

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная поджаренная (Салат из свежей капусты с морковью)	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
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 среду 18.09.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

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

**Итого:**

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5
11,88	8,04	7,68	157,08	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	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 среду 18.09.2024 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 пшённая молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка ( Салат из свежей капусты с морковью)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6			
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
11,88	8,04	7,68	157,08			
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

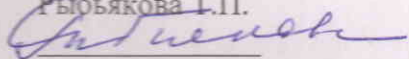


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню четверг 19.09.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная поджаренная (Помидоры свежие)	60	25-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	22-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	43-00
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	25-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				<b>Итого:</b>		<b>131-00</b>

Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню четверг 19.09.2024 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
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
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:**

	Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
					Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60	
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы 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	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	

**Итого:**

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню четверг 19.09.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.пен.	ЗАВТРАК:	
				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
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Итого:</b>					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.пен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы 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
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Итого:</b>					

Технолог:

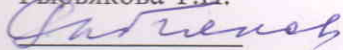


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 19.09.2024 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			
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10	10
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	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
<b>Итого:</b>						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	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			
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			
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180
3,83	7,27	27,95	192,55			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



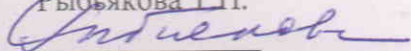
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.09.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	19-00
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250	28-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	46-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				<b>Итого:</b>		<b>126-00</b>

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:  
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рябова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.09.2024 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
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
				<b>Итого:</b>	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 20.09.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
19,7	30,53	5,14	374,14	Омлет Натуральный	220
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

**Итого:**

**ЗАВТРАК:**

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 зелёным горошком)	60
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

**Итого:**

**ОБЕД:**

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

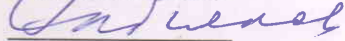


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.09.2024 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		
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
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
<b>Итого:</b>						

				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
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200	250
6,22	8,21	18,39	170,98	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,68	11,72	5,74	176,75	Макаронные изделия отварные	150	180
12,82	14,06	6,89	212,1	Кисель из концентрата витамин.	200	200
5,52	5,3	35,33	211,1	Хлеб пшеничный	25	25
6,62	6,35	42,39	253,31			
1,36	0	29,02	116,19			
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			

**Итого:**

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова