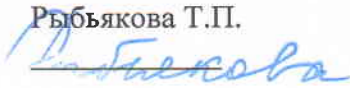


Согласовано:  
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»  
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.02.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60	24-00
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250	24-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	49-00
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	26-00
0	0	15	60	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>139-00</b>

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

*Анбасова*

Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
0,2	0,1	9,3	38	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>	
				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0	0	15	60	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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:

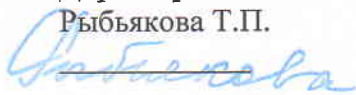
*Елишина*  
*Лесникова*

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				<b>ЗАВТРАК:</b>	
9,01	8,26	41,2	275,15	Каша ячневая вязкая	250/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
0,2	0,1	9,3	38	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>	

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0	0	15	60	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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.02.2026 г.  
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.


Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,01	8,26	41,2	275,15			
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
0,2	0,1	9,3	38	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>						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0	0	15	60	Кисель из концентрата 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:



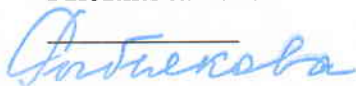
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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




Школьная столовая  
Меню на вторник 03.02.2026 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	21-00
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250	33-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	53-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	14-00
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>147-00</b>

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на вторник 03.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,72	3,6	6,72	62,4	Салат из моркови	60
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,07	9,4	17,2	165,33	Булочные изделия (Булочка «Веснушка»)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
<b>Итого:</b>					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,1	11,1	46	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. Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

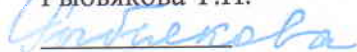
*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на вторник 03.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,72	3,6	6,72	62,4	Салат из моркови	60
18,95	28,77	4,74	352	Омлет Натуральный	220
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,07	9,4	17,2	165,33	Булочные изделия (Булочка «Веснушка»)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
<b>Итого:</b>					
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,1	0,1	11,1	46	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. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
 Меню на вторник 03.02.2026 г.  
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	Каша из овсяных хлопьев	200/5	250/5
8,91	10,55	36,25	275,65	«Геркулес» жидкая		
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов	200	200
				витамин		
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>		
				<b>ОБЕД:</b>		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	томатным		
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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:

*Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова


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



Школьная столовая  
Меню на среду 04.02.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				<b>ОБЕД:</b>		
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	32-00
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5	24-00
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	45-00
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	32-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	8-00
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>147-00</b>

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая  
Меню на среду 04.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
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>					

**ЗАВТРАК:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
<b>Итого:</b>					

**ОБЕД:**

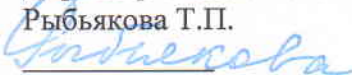
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 04.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,42	8,11	40,03	258,73	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
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.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

**Итого:**

Технолог:



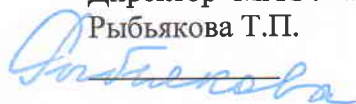
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 04.02.2026 г.  
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,42	8,11	40,03	258,73			
0	0	15	60	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:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
9,72	7,89	8,27	148,12			
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
0,2	0,1	9,3	38	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>						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню четверг 05.02.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	20-00
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	24-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	49-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	26-00
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	9-00
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>134-00</b>

Технолог:

*Ю.М. Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню четверг 05.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

				<b>ЗАВТРАК:</b>	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
1,4	1,2	11,4	63	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:**

				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,3	0,1	9,5	40	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:**

Технолог:

*Ю.М. Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 05.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
1,4	1,2	11,4	63	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:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0,3	0,1	9,5	40	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:**

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 05.02.2026 г.  
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет	
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	11,4	63	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>						
				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
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>						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 06.02.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				<b>ОБЕД:</b>		
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100	20-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5	24-00
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	54-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	11-00
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>135-00</b>

Технолог:

*Ю.М. Епишина*

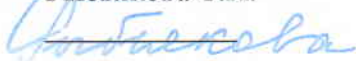
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 06.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15
0,3	0,1	9,5	40	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>					


Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная поджаренная (Икра морковная)	100
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
1,4	1,2	11,4	63	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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 06.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,28	9,25	44,43	298,04	Капа пшенная молочная жидкая	250/5
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15
0,3	0,1	9,5	40	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>					

**ЗАВТРАК:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
1,4	1,2	11,4	63	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
<b>Итого:</b>					

**ОБЕД:**

Технолог:

*Ю.М. Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Антонова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 06.02.2026 г.  
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	9,25	44,3	298,04			
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,3	0,1	9,5	40	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>						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100	100
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
1,4	1,2	11,4	63	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*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова