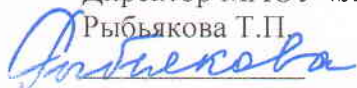


Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 05.05.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	17-00
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5	22-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	45-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	18-00
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
				Итого:		118-00

Технолог:

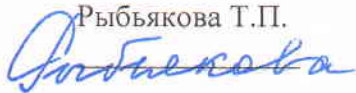
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова




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



Школьная столовая
Меню на понедельник 05.05.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
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:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	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

Итого:

Технолог:



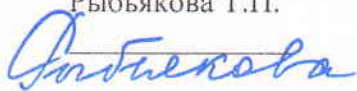
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 06.05.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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:

ОБЕД:		Выход (гр)
		12-18 лет
		60
		250/5
атным		120
		180
		200
		50
		50

Итого:

Технолог:




Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на понедельник 05.05.2025 г.
Для детей ОВЗ

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
6,45	8,15	40,23	260	
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

200/5

250/5

20

20

200

200

50

50

25

25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет

12-18 лет

0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей
2	4,53	6,33	74	
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные
6,66	5,94	35,46	221,4	
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

60

200/5

250/5

100

120

150

180

200

200

50

50

25

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

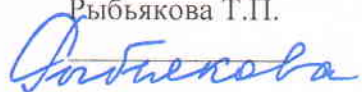
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 06.05.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	11-00
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	48-00
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	27-00
1,4	1,2	11,4	63	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
Итого:						124-00

Технолог:



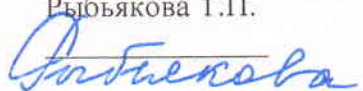
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 06.05.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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:

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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

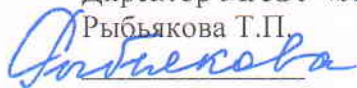
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 05.05.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,45	8,15	40,23	260	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
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:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгари́ровка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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

Итого:

Технолог:

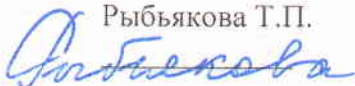
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на вторник 06.05.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82			
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
Итого:						
ОБЕД:						
Наименование блюд					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом	100	120
10,45	12,58	7,66	120,93	томатным		
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						

Технолог:



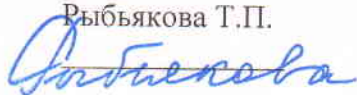
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 07.05.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	19-00
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15	24-00
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	41-00
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	24-00
0,2	0,1	9,3	38	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
Итого:						121-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

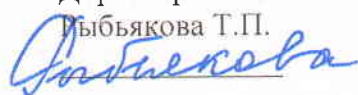
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Гыбьякова Т.П.


Школьная столовая
Меню на среду 07.05.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (плюшка «Московская»)	75
Итого:					

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей	200/15
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
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

Итого:

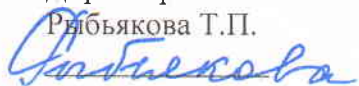
Технолог:

 Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 07.05.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
18,95	28,77	4,74	352	Омлет Натуральный	220
0,3	0,1	9,5	40	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
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75

Итого:

ОБЕД:					
Наименование блюд					Выход (гр)
					12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
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

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 07.05.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	200/5	250/5
8,95	10,6	36,43	277		
0,12	10,88	0,2	99,15	15	15
0,3	0,1	9,5	40		
3,94	0,4	26,6	129,4	200/5	200/5
1,87	0,27	12,12	59,5		
3,74	0,54	24,24	119	50	50
				25	50

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83		
8,95	5,48	9,16	121,07	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28		
3,77	5,43	38,85	219,3	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16		
0,2	0,1	9,3	38	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4		
1,87	0,27	12,12	59,5	50	50
3,74	0,54	24,24	119	25	50

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова