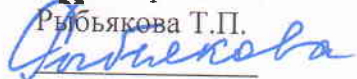


Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 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:

Бухгалтер:



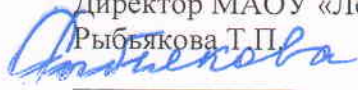

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Ленинск

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»


Рыбзякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 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. Елишина

Бухгалтер:

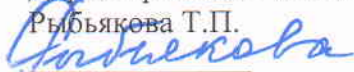


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 10.03.2025 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 подгарнировка (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:

Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
20	20
200	200
50	50
25	25

5,16	6,52	32,18	208
6,45	8,15	40,23	260
4,12	5,52	0	66,2
1,4	1,2	11,4	63
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Каша рисовая молочная жидкая
Сыр (порциями)
Кофейный напиток с молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/5	250/5
100	120
150	180
200	200
50	50
25	25

0,96	3,6	4,92	56,4
1,6	3,62	5,06	59,2
2	4,53	6,33	74
10,58	12,6	8,4	189,25
10,77	13,26	9,32	199,63
5,55	4,95	29,55	184,5
6,66	5,94	35,46	221,4
0	0	15	60
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)
Суп из овощей
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
Макаронные изделия отварные
Кисель из концентрата витамин
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/5	250/5
100	120
150	180
200	200
50	50
25	25

0,96	3,6	4,92	56,4
1,6	3,62	5,06	59,2
2	4,53	6,33	74
10,58	12,6	8,4	189,25
10,77	13,26	9,32	199,63
5,55	4,95	29,55	184,5
6,66	5,94	35,46	221,4
0	0	15	60
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)
Суп из овощей
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
Макаронные изделия отварные
Кисель из концентрата витамин
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

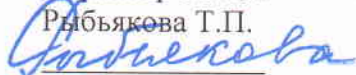
Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

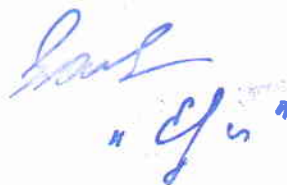
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	11-00
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	48-00
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	27-00
1,4	1,2	11,4	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 11.03.2025 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 поджаренная (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

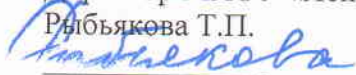
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на вторник 11.03.2025 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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
10,45	12,58	7,66	220,93	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
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:

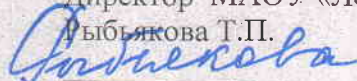


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Губьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

7,46 6,64 36,26 234,6

Наименование блюд
Каша пшеничная молочная жидкая

200/5

250/5

9,28 8,26 45,1 291,82

0,6 0,1 20,10 84

Компот из смеси сухофруктов
витамины

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:

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
томатным

100

120

10,45 12,58 7,66 120,93

4,05 6,6 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

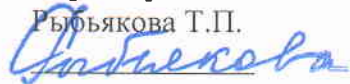
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 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:

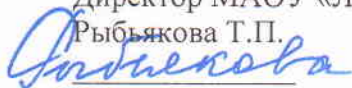


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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:

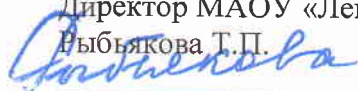
Е. В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на среду 12.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

ЗАВТРАК:

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджарнировка (Винегрет овощной)	12-18 лет 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:

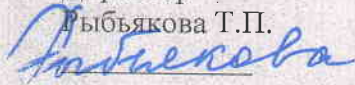
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
7,16	8,48	29,14	221,6	Капша из овсяных хлопьев
8,95	10,6	36,43	277	«Геркулес» жидкая
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	

7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
15	15
200/5	200/5
50	50
25	50

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджарнировка (Винегрет овощной)
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп пюре из разных овощей с гренками
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной
10,74	6,58	10,99	145,28	Масло сливочное (порциями)
3,77	5,43	38,85	219,3	Чай с сахаром
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб пшеничный
0,2	0,1	9,3	38	Хлеб ржано-пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	
1,87	0,27	12,12	59,5	
3,74	0,54	24,24	119	

7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/15	250/15
100	120
200/5	250/5
150	180
15	15
200	200
50	50
25	50

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджарнировка (Винегрет овощной)
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп пюре из разных овощей с гренками
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной
10,74	6,58	10,99	145,28	Масло сливочное (порциями)
3,77	5,43	38,85	219,3	Чай с сахаром
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб пшеничный
0,2	0,1	9,3	38	Хлеб ржано-пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	
1,87	0,27	12,12	59,5	
3,74	0,54	24,24	119	

7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/15	250/15
100	120
200/5	250/5
150	180
15	15
200	200
50	50
25	50

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

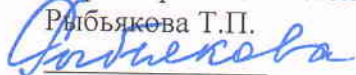
Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	23-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	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
0,1	0,1	11,1	46	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
				Итого:		127-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

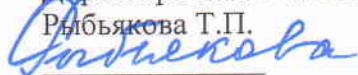


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

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

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	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
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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 четверг 13.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

12-18 лет

9,05	8,3	41,4	276,5	Каша ячневая вязкая
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

250/5

25

200

50

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

12-18 лет

0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

60

250/5

120

180

200

50

50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

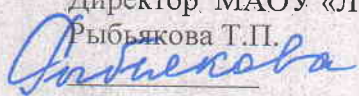
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	
9,05	8,3	41,4	276,5	200/5	250/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	
0,2	0,1	9,3	38	25	25
3,94	0,4	26,6	129,4	Чай с сахаром	
1,87	0,27	12,12	59,5	200	200
				Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	
				25	25
Итого:					

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	
				60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	
1,85	4,43	6,95	75	200/5	250/5
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	
10,77	13,26	9,32	199,63	100	120
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	
6,66	5,94	35,46	221,4	150	180
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	
3,94	0,4	26,6	129,4	200	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	
				50	50
				25	25
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

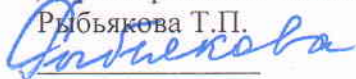
Согласовано:

Итого:

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 14.03.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60	21-00
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250	28-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	48-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	24-00
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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
				Итого:		137-00

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

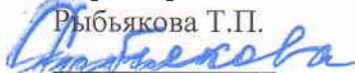


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Угле
 в.
Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшениная молочная жидкая	200/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	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:	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

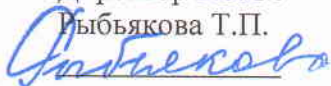


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 14.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,33	9,3	44,65	299,5	Каша пшенная молочная жидкая	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
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
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250
10,45	12,58	7,66	220,93	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
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:	

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшениная молочная жидкая
9,33	9,3	44,65	299,5	
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
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
				Итого:

200/5 250/5
20 20
200 200
50 50
25 25

Наименование блюд

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгариновка (Салат картофельный с квашеной капустой)
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями
7,2	8,1	24,63	200,25	Котлеты из говядины с соусом томатным
10,26	11,92	6,74	180,54	Каша гречневая вязкая
10,45	12,58	7,66	220,93	Компот из смеси сухофруктов витамин.
6,69	5,76	24,15	175,05	Хлеб пшеничный
8,03	6,91	28,98	210,06	Хлеб ржано-пшеничный
0,6	0,1	20,1	84	
1,87	0,27	12,12	59,5	
1,97	0,2	13,3	64,7	
1,87	0,27	12,12	59,5	

60 60
200 250
100 120
150 180
200 200
25 25
25 25

Итого:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгариновка (Салат картофельный с квашеной капустой)
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями
7,2	8,1	24,63	200,25	Котлеты из говядины с соусом томатным
10,26	11,92	6,74	180,54	Каша гречневая вязкая
10,45	12,58	7,66	220,93	Компот из смеси сухофруктов витамин.
6,69	5,76	24,15	175,05	Хлеб пшеничный
8,03	6,91	28,98	210,06	Хлеб ржано-пшеничный
0,6	0,1	20,1	84	
1,87	0,27	12,12	59,5	
1,97	0,2	13,3	64,7	
1,87	0,27	12,12	59,5	

60 60
200 250
100 120
150 180
200 200
25 25
25 25

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова