

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на понедельник 16.02.2026 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (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*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на понедельник 16.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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

**Итого:**

Технолог:

*Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая  
Меню на понедельник 16.02.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
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

**Итого:**

				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджаренная (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
1,52	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

**Итого:**

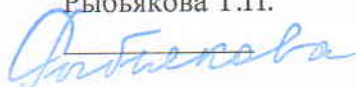
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 16.02.2026 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


**Итого:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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 томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
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

**Итого:**

Технолог:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.02.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,5	3,78	4,98	60	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым 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:



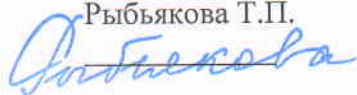
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

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



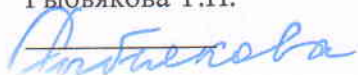
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 17.02.2026 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 поджаренная (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 среду 18.02.2026 г.

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

*Епишина*

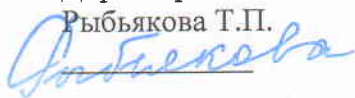
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 18.02.2026 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
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>					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				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>					

Технолог:



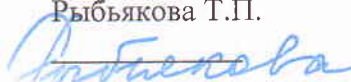
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 18.02.2026 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	Капа 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:**

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.

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на среду 18.02.2026 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:

*Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню четверг 19.02.2026 г.

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджаренная (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:

*Епишина*  
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*  
Е.В. Лесникова

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

*Т.П. Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню четверг 19.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

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

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню четверг 19.02.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					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	
<b>Итого:</b>						
					ОБЕД:	
					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	
<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.

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
 Меню четверг 19.02.2026 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>		
				Наименование блюд	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	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
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:

*Епишина*  
 Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*  
 Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.02.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,4	3,8	6,5	66	Овощная поджаренная (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:

*Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				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>					

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (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:

*Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.02.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,28	9,25	44,43	298,04	Каша пшениная 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>					

				ОБЕД:	
				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>					

Технолог:

*Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

*Рыбьякова*

Школьная столовая  
Меню на пятницу 20.02.2026 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:

*Е.В. Лесникова*

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова