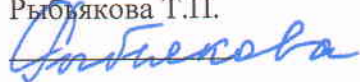


Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 17.03.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60	23-00
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250	28-00
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:		130-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

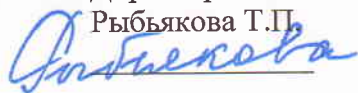


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 17.03.2025 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

					Выход (гр)
					7-11 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:

					Выход (гр)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
7,44	9,12	8,44	144	Суп с рыбными консервами	200
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:

Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на понедельник 17.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
11,15	9,6	40,25	291,75	Каша гречневая вязкая	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:					

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250
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 понедельник 17.03.2025 г.
 Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

12-18 лет

8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая
11,15	9,6	40,25	291,75	
4,12	5,52	0	66,2	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

200/5

250/5

20

20

200

200

50

50

25

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет

12-18 лет

0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджарка (Огурцы соленные)
7,44	9,12	8,44	144	Суп с рыбными консервами
9,3	11,4	10,05	180	
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
10,77	13,26	9,32	199,63	
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

250

100

120

150

180

200

200

50

50

25

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 18.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	10-00
6,3	3,58	14,6	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	49-00
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:						121-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 18.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					Выход (гр) 7-11 лет
23,97	11,55	42	369,6	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/30
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
				Итого:	

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки 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
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:



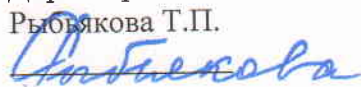
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 18.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
24,05	11,55	55	422	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/50
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
				Итого:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгари́ровка (Салат из свеклы отварной)	60
6,3	3,58	14,6	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки 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
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 18.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
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:						

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгари́ровка (Салат из свеклы отварной)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,6	115,75			
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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
Итого:						

Технолог:



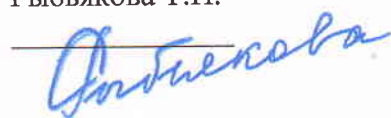
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 г.

				ОБЕД:		
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	19-00
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	22-00
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	200	95-00
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:		152-00

Технолог:



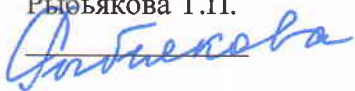
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 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
3,8	3,4	20,9	130	Булочные изделия (Шанежка наливная)	50
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
				Итого:	

				ОБЕД:	
				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
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	200
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:



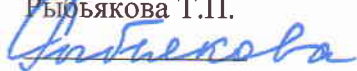
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
9,05	8,3	41,4	276,5	Каша ячневая вязкая	250/5
3,8	3,4	20,9	130	Булочное изделие (Шанежка наливная)	50
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
Итого:					

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
23,1	20,9	17,49	350,9	Рагу из мяса птицы	220
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:

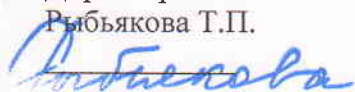


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 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
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	
0,1	0,1	11,1	46	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Компот из свежих яблок	
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
0,96	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	
1,5	4,5	3,8	61,75	200/5	250/5
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	
23,1	20,9	17,49	350,9	200	220
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	
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
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 20.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	19-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5	22-00
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	41-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	18-00
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	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
Итого:						114-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 20.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0	0	15	60	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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	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:



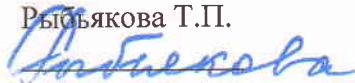
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 20.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
10,45	12,58	7,66	220,93	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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 20.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	
8,46	8,21	41,55	273,66	200/5	250/5
0,08	7,25	0,13	66,1	Масло сливочное (порциями)	
0,2	0,1	9,3	38	10	10
3,94	0,4	26,6	129,4	Чай с сахаром	
3,74	0,54	24,24	119	200	200
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	
				50	50
				Итого:	

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат	
				60	60
1,48	3,54	5,56	60	картофельный с зеленым горошком)	
1,85	4,43	6,95	75	200/5	250/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Борщ с капустой и картофелем	
9,72	7,89	8,27	148,12	100	120
5,55	4,95	29,55	184,5	Котлеты рыбные из минтая с соусом	
6,66	5,94	35,46	221,4	150	180
0,3	0,1	9,5	40	томатным	
3,94	0,4	26,6	129,4	200/5	200/5
3,74	0,54	24,24	119	50	50
				Макаронные изделия отварные	
				50	50
				Чай с лимоном	
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	
				50	50
				Итого:	

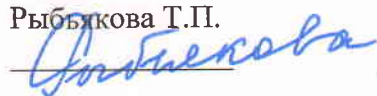
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 21.03.2025 г.

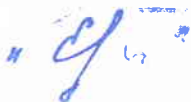
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	17-00
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	48-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	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:						124-00

Технолог:



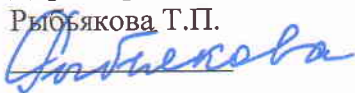
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



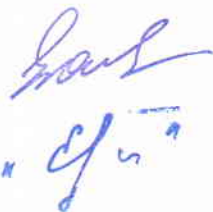
Школьная столовая
Меню на пятницу 21.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,6	Каша «Дружба»	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (пряники)	65
Итого:					

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	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:

Бухгалтер:



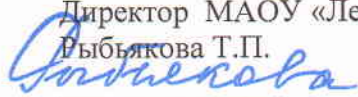
Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 21.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,5	8,25	34,5	238,25	Каша «Дружба»	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (пряники)	65
				Итого:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная поджарка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	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 пятницу 21.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,6	Каша «Дружба»	
6,5	8,25	34,5	238,25	200/5	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	
0,3	0,1	9,5	40	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Чай с лимоном	
1,87	0,27	12,12	59,5	200/5	200/5
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				25	25
				Хлеб ржано-пшеничный	
				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)	
2,1	4,08	10,6	87,6	60	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	
10,26	11,92	6,74	180,54	200/5	250/5
10,45	12,58	7,66	220,93	Котлеты из говядины с соусом томатным	
6,69	5,76	24,15	175,05	100	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	
0,2	0,1	9,3	38	150	180
3,94	0,4	26,6	129,4	Чай с сахаром	
1,87	0,27	12,12	59,5	200	200
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				25	25
				Хлеб ржано-пшеничный	
				25	25
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова