


Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.05.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				ОБЕД:		
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	19-00
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250	33-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	49-00
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
				Итого:		138-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 18.05.2026 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
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
7,44	9,12	8,04	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
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:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.05.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,01	8,26	41,2	275,15	Каша ячневая вязкая	250/5
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
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:

Технолог:

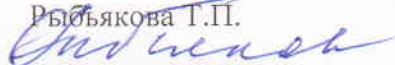
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.05.2026 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			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
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			
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

Итого:

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 19.05.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				ОБЕД:		
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	33-00
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	24-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	53-00
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
				Итого:		151-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

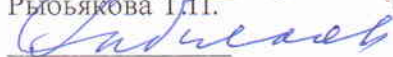


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Салат картофельный с огурцами солеными	60
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
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
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	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
0,3	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 на вторник 19.05.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Салат картофельный с огурцами солеными	60
18,95	28,77	4,74	352	Омлет Натуральный	220
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
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины 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»

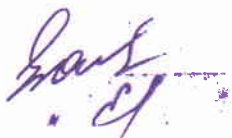
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66			
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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:						
ОБЕД:						
Наименование блюд					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	100
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75	картофелем		
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	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
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.05.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60	24-00
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15	30-00
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	45-00
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
				Итого:		141-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 20.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20
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) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	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	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:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая

Меню на среду 20.05.2026 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	8,26	45,1	291,82	Каша пшеничная молочная жидкая	250/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20
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
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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	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

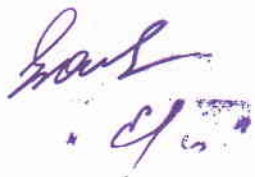
Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню на среду 20.05.2026 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	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82			
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20	20
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:						
				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83			
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28			
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
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 четверг 21.05.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	14-00
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250	24-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	53-00
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	32-00
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:		139-00

Технолог:



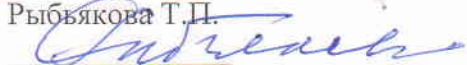
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 21.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					Выход (гр) 7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню четверг 21.05.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,47	8,21	34,33	236,96	Каша «Дружба»	250/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

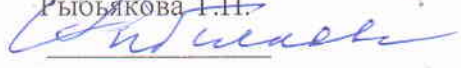


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 21.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,47	8,21	34,33	236,96			
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92			
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
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
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 пятницу 22.05.2026 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	20-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5	24-00
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100	95-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
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
Итого:						173-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	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
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб 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
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	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
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 22.05.2026 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
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб 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
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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 пятницу 22.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

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	200/5	250/5
11,1	9,55	40,05	290,33			
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	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:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
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
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова