

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

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на понедельник 18.11.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	16-00
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	46-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	22-00
0,07	0,01	15,31	61,62	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:		120-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

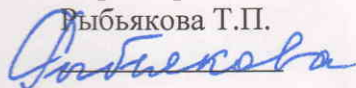
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,28	6,09	30,88	191,42	Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	50
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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
0,07	0,01	15,31	61,62	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

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

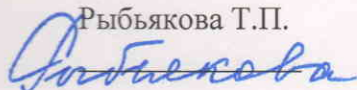
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 18.11.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
9,88	10,21	43,7	306,21	Каша гречневая вязкая на молоке	250/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,28	6,09	30,88	191,42	Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	50
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:					
Итого:					
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
0,07	0,01	15,31	61,62	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
Итого:					

Технолог:



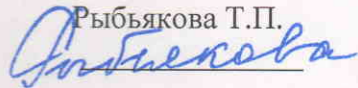
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.


Школьная столовая
Меню на понедельник 18.11.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5	250/5
9,88	10,21	43,7	306,21			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
0,2	14,4	0,2	132	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
0,96	6	2,15	66,36	Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,68	11,72	5,74	176,75			
12,82	14,06	6,89	212,1	Рис отварной	150	180
3,89	5,09	40,28	225,18	Чай с лимоном	200/5	200/5
4,66	6,1	48,33	270,22			
0,07	0,01	15,31	61,62	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

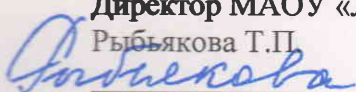


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.11.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солёными)	60	21-00
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты и картофелем	250/5	22-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	43-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	22-00
1,36	0	29,02	116,19	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:						124-00

Технолог:



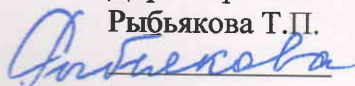
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 19.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
					7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Винегрет овощной	60
27,68	11,47	27,57	324,22	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30
0,12	0	12,04	48,64	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
					лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солёными)	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
1,36	0	29,02	116,19	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:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

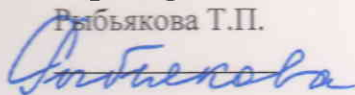
Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.11.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,26	10,14	8,32	129,26	Винегрет овощной	100
27,68	11,47	27,57	324,22	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30
0,12	0	12,04	48,64	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) 12-18 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солёными)	60
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	180
1,36	0	29,02	116,19	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:	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

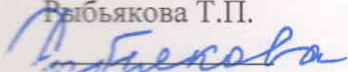


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.11.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,94	7,2	39,48	250,52	Каша перловая вязкая	200/5	250/5
8,63	8,96	49,11	311,62			
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
4,64	5,9	0	72,8	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
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (С-т картофельный с солеными огурцами)	60	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
2,09	6,33	10,64	107,83			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31			
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180
10,48	6,52	54	316,57			
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

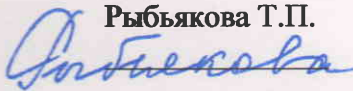


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 20.11.2024 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,36	4,54	8,17	71,75	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	11-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	22-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	46-00
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	25-00
0,12	0	12,04	48,64	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:						117-00

Технолог:



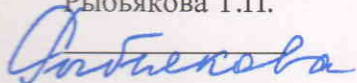
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,36	4,54	8,17	71,75	Овощная поджаренная (Икра морковная)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
0,12	0	12,04	48,64	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:



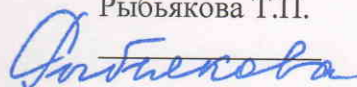
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.11.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр)
6,37	8,23	40,56	261,38	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие	150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
2,27	7,57	13,62	119,58	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
0,12	0	12,04	48,64	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:

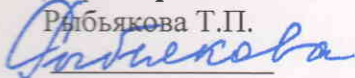


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рябьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 20.11.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,37	8,23	40,56	261,38			
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,07	0,01	15,31	61,62	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

Итого:

ОБЕД:

	Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
						7-11 лет	12-18 лет
1,36	4,54	8,17	71,75	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	100	
2,27	7,57	13,62	119,58				
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5	
1,9	6,66	10,81	111,11				
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120	
12,82	14,06	6,89	212,1				
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	
3,83	7,27	27,95	192,55				
0,12	0	12,04	48,64	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:

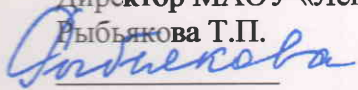


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 21.11.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				Наименование блюд		
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	30-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (Минтай филе) отварная с соусом томатным	110	53-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	22-00
1,4	1,6	17,35	89,32	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:		143-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

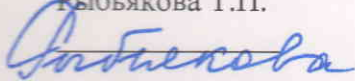
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 21.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
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
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным	90
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	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:

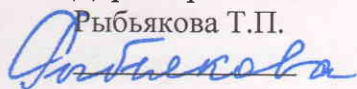
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



Школьная столовая
Меню четверг 21.11.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Сыр (порциями)	20
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
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
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250
13,53	5,28	0,47	110,11	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным	110
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
1,4	1,6	17,35	89,32	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:

Бухгалтер:



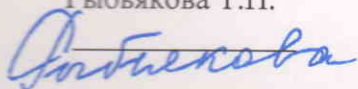
Ю.М. Елишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 21.11.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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:						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	100
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным	90	110
13,53	5,28	0,47	110,11			
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
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.

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на пятницу 22.11.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	23-00
3,89	4	13,03	108,65	Суп- пюре из разных овощей	250/15	24-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	43-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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:						123-00

Технолог:

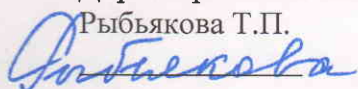
Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				ЗАВТРАК:	
7,44	8,07	35,28	243,92	Каша молочная пшеничная жидкая	200/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
5,87	2,97	23,33	143,47	Кондитерский изделия (Манник)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,31	4	10,42	86,92	Суп -пюре из разных овощей	200/15
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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:

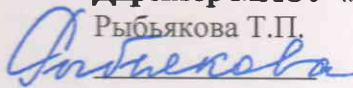


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 22.11.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,25	21,55	43,88	303,41	Каша молочная пшеничная жидкая	250/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
5,87	2,97	23,33	143,47	Кондитерские изделия (Манник)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
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	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,89	5	113,03	108,65	Суп -пюре из разных овощей	250/15
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на пятницу 22.11.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,44	8,07	35,28	243,92	Каша молочная пшеничная	200/5	250/5
9,25	10,04	43,88	303,41	жидкая		
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
4,64	5,9	0	72,8	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:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60
2,31	4	10,42	86,92	Суп-пюре из разных овощей	200/15	250/15
2,89	5	13,03	108,65			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным		
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Елишина
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова
Е.В. Лесникова