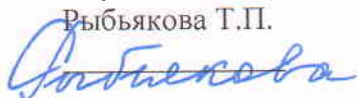


Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 24.02.2025 г.

ОБЕД:

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	17-00
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	24-00
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:		123-00

Технолог:



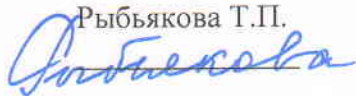
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 24.02.2025 г.
Для детей начального уровня образования

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

Бухгалтер:



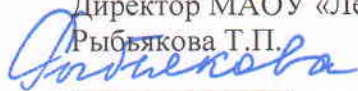
Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 24.02.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

12-18 лет

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:

Наименование блюд

Выход (гр)

12-18 лет

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:

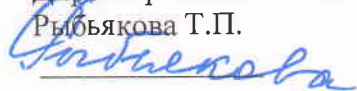


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 24.02.2025 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 подгарнировка (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			
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	100	120
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным		
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
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:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

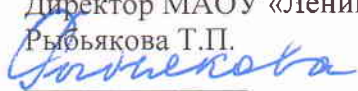


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 25.02.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				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	24-00
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:						126-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

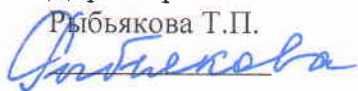
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 25.02.2025 г.
Для детей начального уровня образования

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

Бухгалтер:

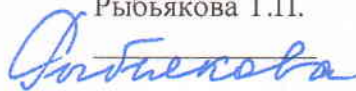


Ю.М. Епишина



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 25.02.2025 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:



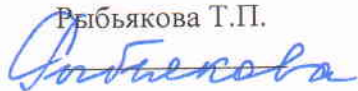
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 25.02.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

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	200/5 250/5
2,09	6,33	10,64	107,83	картофелем	
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	
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:



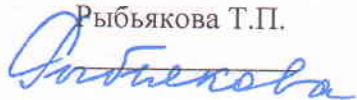
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 26.02.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				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	27-00
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:						119-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

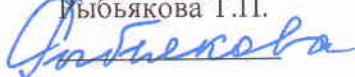


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 26.02.2025 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 подгарнировка (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:



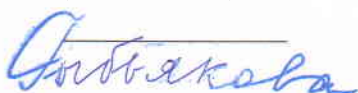
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 26.02.2025 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:	

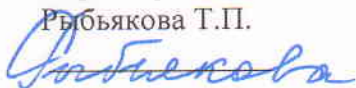
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 26.02.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
5,12	6,62	32,61	210,13
6,37	8,23	40,56	261,38
0,15	10,8	0,15	99
0,07	0,01	15,31	61,62
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Наименование блюд
Каша рисовая молочная жидкая
Масло сливочное (порциями)
Чай с лимоном
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
15	15
200/5	200/5
50	50
25	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
1,36	4,54	8,17	71,75
2,27	7,57	13,62	119,58
1,52	5,33	8,65	88,89
1,9	6,66	10,81	111,11
10,68	11,72	5,74	176,75
12,82	14,06	6,89	212,1
3,2	6,06	23,3	160,46
3,83	7,27	27,95	192,55
0,12	0	12,04	48,64
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

Наименование блюд
Овощная подгарнировка (Икра морковная)
Борщ с капустой и картофелем
Котлеты из говядины с соусом томатным
Картофельное пюре
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	100
200/5	250/5
100	120
150	180
200	200
50	50
50	50

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

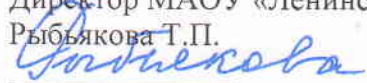


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню четверг 27.02.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,26	10,14	8,32	129,26		Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	32-00
2,34	3,89	13,61	98,79		Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
10,74	6,58	10,99	145,28		Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120	39-00
3,89	5,09	40,28	225,18		Рис отварной	150	24-00
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:		133-00

Технолог:



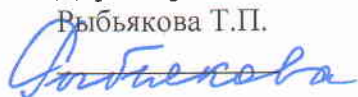
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 27.02.2025 г.
Для детей начального уровня образования

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					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
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
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:

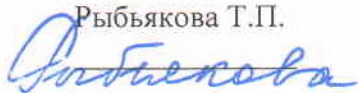
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 27.02.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

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

				ОБЕД:	
				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
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120
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:



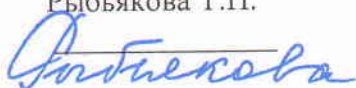
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 27.02.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная 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:	
				Наименование блюд	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
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	томатным		
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:

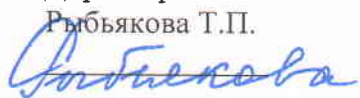


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 28.02.2025 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	18-00
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:						124-00

Технолог:

Бухгалтер:



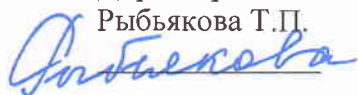

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 28.02.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
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:					

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгари́ровка (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:



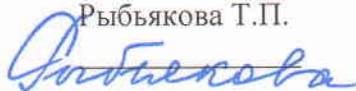
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 28.02.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

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

				ОБЕД:	
				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:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на пятницу 28.02.2025 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:	
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная поджарнировка	60	60
				(Огурцы соленые)		
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:

Епишина

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Лесникова

Е.В. Лесникова