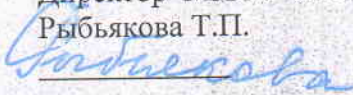


Согласовано:
 Директор МАОУ «Ленинская СОШ»
 Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
 Меню на вторник 24.02.2026 г.

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет | Цена (руб) |
|---------------|------|--------|---------|--|-------------------------|---------------|
| 0,96 | 3,72 | 3,96 | 52,8 | Овощная поджаренная (Винегрет овощной) | 60 | 20-00 |
| 2,9 | 4,7 | 7,25 | 83 | Суп-пюре из разных овощей с гречками | 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 |
| 0,6 | 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: | | | | | | 137-00 |

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

137-00

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

Рыбьякова

Школьная столовая
Меню на вторник 24.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|-------|-------|--------|---------|---|------------------------|
| 23,97 | 11,55 | 42 | 369,6 | Запеканка из творожной массы с повидлом | 150/30 |
| 0 | 0 | 15 | 60 | Кисель из концентрата витамин | 200 |
| 0,64 | 0,64 | 15,68 | 70,4 | Фрукты (Яблоки свежие) | 160 |

Итого:

ЗАВТРАК:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|------|------|--------|---------|--|------------------------|
| 0,96 | 3,72 | 3,96 | 52,8 | Овощная поджаренная (Винегрет овощной) | 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 |
| 0,6 | 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:

ОБЕД:

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 вторник 24.02.2026 г.

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

ЗАВТРАК:

| Бед. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|-------|-------|--------|---------|---|-------------------------|
| 24,05 | 11,55 | 55 | 422 | Запеканка из творожной массы с повидлом | 150/50 |
| 0 | 0 | 15 | 60 | Кисель из концентрата витамин | 200 |
| 0,64 | 0,64 | 15,68 | 70,4 | Фрукты (Яблоки свежие) | 160 |

Итого:

ОБЕД:

| Бед. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|-------|------|--------|---------|--|-------------------------|
| 0,96 | 3,72 | 3,96 | 52,8 | Овощная поджарнировка (Винегрет овощной) | 60 |
| 2,9 | 4,7 | 7,25 | 83 | Суп-поре из разных овощей с гречками | 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 |
| 0,6 | 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

Епишина

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

Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню на вторник 24.02.2026 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 | | | |
| 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:

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) | |
|-------|------|--------|---------|--|------------|-----------|
| | | | | | 7-11 лет | 12-18 лет |
| 0,96 | 3,72 | 3,96 | 52,8 | Овощная подгарнировка (Винегрет овощной) | 60 | 60 |
| 2,32 | 3,76 | 5,8 | 66,4 | Суп-пюре из разных овощей с | 200/15 | 250/15 |
| 2,9 | 4,7 | 7,25 | 83 | гречками | | |
| 8,95 | 5,48 | 9,16 | 121,07 | Тефтели рыбные из минтая с | 100 | 120 |
| 10,74 | 6,58 | 10,99 | 145,28 | соусом томатным | | |
| 3,77 | 5,43 | 38,85 | 219,3 | Рис отварной | 150 | 180 |
| 4,52 | 6,52 | 46,62 | 263,16 | | | |
| 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

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню на среду 25.02.2026 г.

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | 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 | 19-00 |
| 1,85 | 4,43 | 6,95 | 75 | Борщ с капустой и картофелем | 250/5 | 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 | 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: | | | | | | 144-00 |

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | 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 | 19-00 |
| 1,85 | 4,43 | 6,95 | 75 | Борщ с капустой и картофелем | 250/5 | 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 | 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: | | | | | | 144-00 |

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 среду 25.02.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|------|------|--------|---------|-----------------------|------------------------|
| 8,92 | 7,68 | 32,2 | 233,4 | Каша гречневая вязкая | 200/5 |
| 0,3 | 0,1 | 9,5 | 40 | Чай с лимоном | 200/5 |
| 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:

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|-------|-------|--------|---------|---|------------------------|
| 0,96 | 3,6 | 4,92 | 56,4 | Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком) | 60 |
| 1,48 | 3,54 | 5,56 | 60 | Борщ с капустой и картофелем | 200/5 |
| 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 |
| 3,94 | 0,4 | 26,6 | 129,4 | Хлеб пшеничный | 50 |
| 3,74 | 0,54 | 24,24 | 119 | Хлеб ржано-пшеничный | 50 |

Итого:

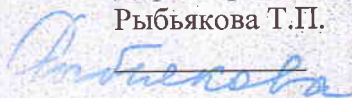
Технолог:

Ю.М. Епишина
 Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова
 Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 25.02.2026 г.

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

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|------|------|--------|---------|-----------------------|-------------------------|
| 11,1 | 9,55 | 40,05 | 290,33 | Каша гречневая вязкая | 250/5 |
| 0,3 | 0,1 | 9,5 | 40 | Чай с лимоном | 200/5 |
| 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:

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|-------|-------|--------|---------|---|-------------------------|
| 0,96 | 3,6 | 4,92 | 56,4 | Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком) | 60 |
| 1,85 | 4,43 | 6,95 | 75 | Борщ с капустой и картофелем | 250/5 |
| 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 | 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:

Бухгалтер:


Ю.М. Епишина


Е.В. Лесникова

Итого:

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

Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню на среду 25.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | ЗАВТРАК: | |
|---------------|------|--------|---------|-----------------------|------------|-----------|
| | | | | | Выход (гр) | |
| | | | | | 7-11 лет | 12-18 лет |
| 8,92 | 7,68 | 32,2 | 233,4 | Каша гречневая вязкая | 200/5 | 250/5 |
| 11,1 | 9,55 | 40,05 | 290,33 | | | |
| 0,3 | 0,1 | 9,5 | 40 | Чай с лимоном | 200/5 | 200/5 |
| 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 |
| 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 | 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 | 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

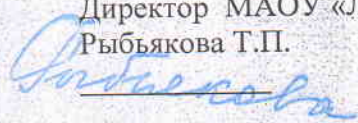
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню четверг 26.02.2026 г.

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.це н. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет | Цена (руб) |
|---------------|------|--------|-------------|---|----------------------------|---------------|
| 2,1 | 6,3 | 8,2 | 98 | Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными) | 100 | 37-00 |
| 6,3 | 3,58 | 14,8 | 115,75 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 24-00 |
| 12,3 | 8,2 | 24,8 | 223 | Плов из отварной птицы | 200 | 95-00 |
| 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: | | | | | | 173-00 |

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.це н. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет | Цена (руб) |
|---------------|------|--------|-------------|---|----------------------------|---------------|
| 2,1 | 6,3 | 8,2 | 98 | Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными) | 100 | 37-00 |
| 6,3 | 3,58 | 14,8 | 115,75 | Суп картофельный с бобовыми | 250 | 24-00 |
| 12,3 | 8,2 | 24,8 | 223 | Плов из отварной птицы | 200 | 95-00 |
| 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: | | | | | | 173-00 |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

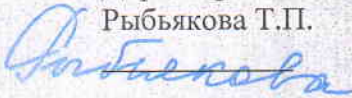
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню четверг 26.02.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|-------|------|--------|---------|---|------------------------|
| 10,58 | 12,6 | 8,4 | 189,25 | Котлеты из мяса птицы с соусом томатным | 100 |
| 4,05 | 6 | 8,7 | 105 | Пюре картофельное | 150 |
| 0,1 | 0,1 | 11,1 | 46 | Компот из свежих яблок | 200 |
| 2,22 | 2,06 | 12,43 | 77,23 | Кондитерские изделия (Манник) | 40 |
| 1,97 | 0,2 | 13,3 | 64,7 | Хлеб пшеничный | 25 |

ЗАВТРАК:

Итого:

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|------|------|--------|---------|--|------------------------|
| 2,1 | 6,3 | 8,2 | 98 | Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными) | 100 |
| 5,04 | 2,86 | 11,68 | 92,6 | Суп картофельный с бобовыми | 200 |
| 12,3 | 8,2 | 24,8 | 223 | Плов из отварной 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.

Т.П. Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню четверг 26.02.2026 г.

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

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|-------|-------|--------|---------|---|-------------------------|
| 10,77 | 13,26 | 9,32 | 199,63 | Котлеты из мяса птицы с соусом томатным | 120 |
| 4,86 | 7,2 | 10,44 | 126 | Пюре картофельное | 180 |
| 0,1 | 0,1 | 11,1 | 46 | Компот из свежих яблок | 200 |
| 2,22 | 2,06 | 12,43 | 77,23 | Кондитерские изделия (Манник) | 40 |
| 1,97 | 0,2 | 13,3 | 64,7 | Хлеб пшеничный | 25 |

Итого:

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|------|------|--------|---------|--|-------------------------|
| 2,1 | 6,3 | 8,2 | 98 | Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными) | 100 |
| 6,3 | 3,58 | 14,8 | 115,75 | Суп картофельный с бобовыми | 250 |
| 12,3 | 8,2 | 24,8 | 223 | Плов из отварной 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:

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|------|------|--------|---------|--|-------------------------|
| 2,1 | 6,3 | 8,2 | 98 | Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными) | 100 |
| 6,3 | 3,58 | 14,8 | 115,75 | Суп картофельный с бобовыми | 250 |
| 12,3 | 8,2 | 24,8 | 223 | Плов из отварной 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
 Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова
 Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню четверг 26.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | ЗАВТРАК: | |
|------|------|--------|---------|-----------------------------|------------|-----------|
| | | | | | Выход (гр) | |
| | | | | | 7-11 лет | 12-18 лет |
| 6,22 | 6,6 | 31,24 | 209 | Каша манная молочная жидкая | 200/5 | 250/5 |
| 7,74 | 8,21 | 38,86 | 259,98 | | | |
| 4,12 | 5,52 | 0 | 66,2 | Сыр (порциями) | 20 | 20 |
| 0,1 | 0,1 | 11,1 | 46 | Компот из свежих яблок | 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 |
| 2,1 | 6,3 | 8,2 | 98 | Овощная поджаренная (Салат картофельный с огурцами солеными) | 100 | 100 |
| 5,04 | 2,86 | 11,68 | 92,6 | Суп картофельный с бобовыми | 200 | 250 |
| 6,3 | 3,58 | 14,8 | 115,75 | | | |
| 12,3 | 8,2 | 24,8 | 223 | Плов из отварной птицы | 200 | 200 |
| 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:

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 пятницу 27.02.2026 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 | 12-00 |
| 2 | 4,53 | 6,33 | 74 | Суп из овощей | 250/5 | 24-00 |
| 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 |
| 0,3 | 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: | | 124-00 |

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет | Цена (руб) |
|-------|-------|--------|---------|--|-------------------------|---------------|
| 0,84 | 3,66 | 4,56 | 54,6 | Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной) | 60 | 12-00 |
| 2 | 4,53 | 6,33 | 74 | Суп из овощей | 250/5 | 24-00 |
| 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 |
| 0,3 | 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: | | 124-00 |

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню на пятницу 27.02.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

| Бел. | Жир. | Угле в. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|------|------|------------|---------|--------------------------------|------------------------|
| 7,46 | 6,64 | 36,26 | 234,6 | Каша пшеничная молочная жидкая | 200/5 |
| 0,16 | 14,5 | 0,26 | 132,2 | Масло сливочное (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:

| Бел. | Жир. | Угле в. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|-------|-------|------------|---------|--|------------------------|
| 0,84 | 3,66 | 4,56 | 54,6 | Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной) | 60 |
| 1,6 | 3,62 | 5,06 | 59,2 | Суп из овощей | 200/5 |
| 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 |
| 0,3 | 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 |

Итого:

| Бел. | Жир. | Угле в. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 7-11 лет |
|-------|-------|------------|---------|--|------------------------|
| 0,84 | 3,66 | 4,56 | 54,6 | Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной) | 60 |
| 1,6 | 3,62 | 5,06 | 59,2 | Суп из овощей | 200/5 |
| 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 |
| 0,3 | 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 |

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Итого:

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

Рыбьякова

Школьная столовая
 Меню на пятницу 27.02.2026 г.

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

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|---------------|------|--------|---------|--------------------------------|-------------------------|
| 9,28 | 8,26 | 45,1 | 291,82 | Каша пшеничная молочная жидкая | 250/5 |
| 0,16 | 14,5 | 0,26 | 132,2 | Масло сливочное (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:

Школьная столовая

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|---------------|-------|--------|---------|--|-------------------------|
| 0,84 | 3,66 | 4,56 | 54,6 | Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной) | 60 |
| 2 | 4,53 | 6,33 | 74 | Суп из овощей | 250/5 |
| 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 |
| 0,3 | 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: | | | | | |

ОБЕД:

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|---------------|-------|--------|---------|--|-------------------------|
| 0,84 | 3,66 | 4,56 | 54,6 | Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной) | 60 |
| 2 | 4,53 | 6,33 | 74 | Суп из овощей | 250/5 |
| 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 |
| 0,3 | 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 на пятницу 27.02.2026 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 | 6,64 | 36,26 | 234,6 | Каша пшеничная молочная | 200/5 | 250/5 |
| 9,28 | 8,26 | 45,1 | 291,82 | жидкая | | |
| 0,16 | 14,5 | 0,26 | 132,2 | Масло сливочное (порциями) | 20 | 20 |
| 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 |
| 0,84 | 3,66 | 4,56 | 54,6 | Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной) | 60 | 60 |
| 1,6 | 3,62 | 5,06 | 59,2 | Суп из овощей | 200/5 | 250/5 |
| 2 | 4,53 | 6,33 | 74 | | | |
| 10,26 | 11,92 | 6,74 | 180,54 | Котлеты из говядины с соусом томатным | 100 | 120 |
| 10,45 | 12,58 | 7,66 | 190,92 | | 200/5 | 250/5 |
| 5,55 | 4,95 | 29,55 | 184,5 | Макаронные изделия отварные | 150 | 180 |
| 6,66 | 5,94 | 35,46 | 221,4 | | | |
| 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 | 50 |
| 3,74 | 0,54 | 24,24 | 119 | | | |
| Итого: | | | | | | |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

Итого: