

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 25.05.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	24-00
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
0,2	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:		135-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

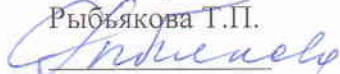


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 25.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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
0,2	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:



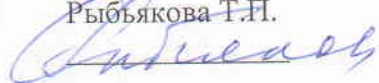
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 25.05.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
6,42	8,11	40,03	258,73	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ОБЕД:					
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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
0,2	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 понедельник 25.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,42	8,11	40,03	258,73			
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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			
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:

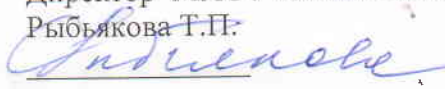
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 26.05.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				ОБЕД:		
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	32-00
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5	24-00
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	45-00
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:		149-00

Технолог:

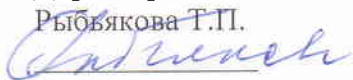


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 26.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
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
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (Пряник)	65
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая 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:



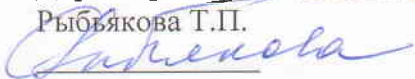
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 26.05.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
10,77	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
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (Пряник)	65
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая 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:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 26.05.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
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:

Наименование блюд

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
9,72	7,89	8,27	148,12			
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:

Бухгалтер:



Ю.М. Елишина

Е.В. Лесникова