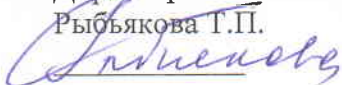


Согласовано:  
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»  
Рыбьякова Г.П.



Школьная столовая  
Меню на понедельник 26.01.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				<b>ОБЕД:</b>		
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	24-00
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	24-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	49-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	26-00
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
				<b>Итого:</b>		<b>137-00</b>

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 26.01.2026 г.

Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
<b>ЗАВТРАК:</b>					
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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
<b>Итого:</b>					
<b>ОБЕД:</b>					
Наименование блюд					
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

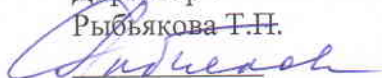


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая

Меню на понедельник 26.01.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,47	8,21	34,33	236,96	Каша «Дружба»	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:**

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	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:

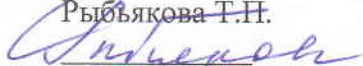


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на понедельник 26.01.2026 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			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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
<b>Итого:</b>						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
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
<b>Итого:</b>						

Технолог:



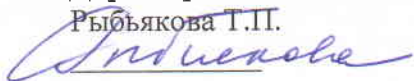
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 27.01.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	20-00
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
0,6	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
<b>Итого:</b>						<b>137-00</b>

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на вторник 27.01.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				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
<b>Итого:</b>					
				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (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
<b>Итого:</b>					

Технолог:

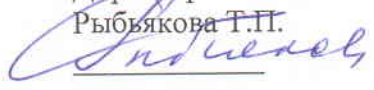
  


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 27.01.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
<b>ЗАВТРАК:</b>					
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
<b>Итого:</b>					
<b>ОБЕД:</b>					
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	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
0,6	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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



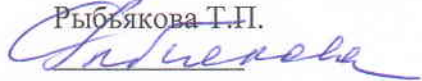
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
 Меню на вторник 27.01.2026 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:**

	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 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			
0,6	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 среду 28.01.2026 г.

**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
				<b>Итого:</b>		<b>144-00</b>

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

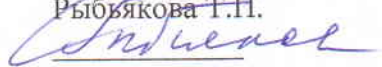


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на среду 28.01.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				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:**

				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (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:

Бухгалтер:



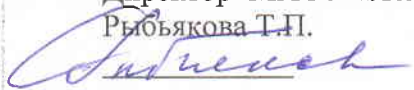
Ю.М. Епишина

Е. В. Лесникова

Согласовано:

Директор MAOY «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на среду 28.01.2026 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

**ЗАВТРАК:**

**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:



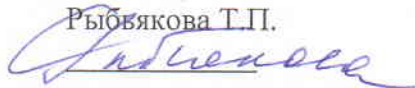
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 28.01.2026 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
<b>Итого:</b>						
					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
<b>Итого:</b>						

Технолог:



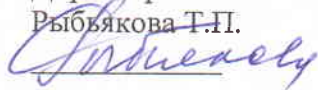
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 29.01.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:		
				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
				<b>Итого:</b>		<b>173-00</b>

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

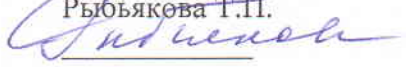


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню четверг 29.01.2026 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
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

**Итого:**

				ОБЕД:	
				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:



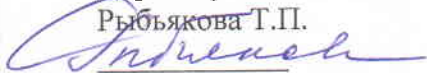
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 29.01.2026 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
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
<b>Итого:</b>					
				ОБЕД:	
				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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

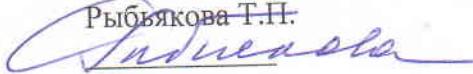


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая  
Меню четверг 29.01.2026 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
<b>Итого:</b>						
				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (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
<b>Итого:</b>						

Технолог:



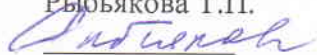
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 30.01.2026 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ОБЕД:</b>		
				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
				<b>Итого:</b>		<b>124-00</b>

Технолог:



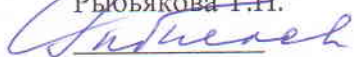
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 30.01.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					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
<b>Итого:</b>					

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
					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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



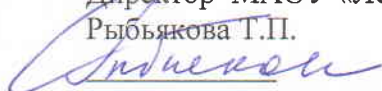
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 30.01.2026 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
<b>Итого:</b>					

**ЗАВТРАК:**

**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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

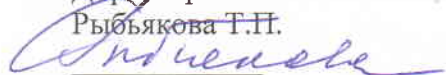


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая  
Меню на пятницу 30.01.2026 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	Макаронные изделия отварные	150	180	
5,55	4,95	29,55	184,5	Чай с лимоном	200/5	200/5	
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный	50	50	
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб ржано-пшеничный	25	50	
3,94	0,4	26,6	129,4				
1,87	0,27	12,12	59,5				
3,74	0,54	24,24	119				

**Итого:**

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова