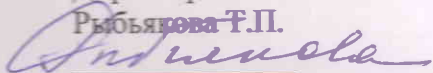


Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьянова Т.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 30.09.2024 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60	18-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
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
0,12	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:		113-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Ленинская

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.

Рыбьякова Т.П.

Школьная столовая
Меню на понедельник 30.09.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша « Дружба»	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущённым молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
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
0,12	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:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

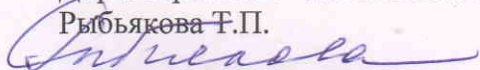
Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на понедельник 30.09.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
8,15	10,36	43,65	299,92	Каша «Дружба»	250/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ. молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ОБЕД:					
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка(Огурцы свежие)	60
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250
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
0,12	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:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

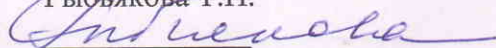


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
 Меню на понедельник 30.09.2024 г.
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»	200/5	250/5
8,15	10,36	43,65	299,92			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	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:		
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200	250
2,34	3,89	13,61	98,79			
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			
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
0,12	0	12,04	48,64	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:		

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

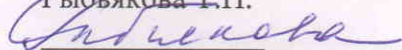


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	18-00
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей	250/5	22-00
12,82	11,96	6,4	184,55	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120	47-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	22-00
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200	13-00
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:						128-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.И.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

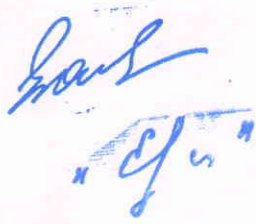
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	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:

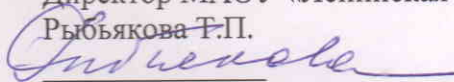
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	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:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей	250/5
12,82	11,96	6,4	184,55	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	180
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	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. Елишина

Бухгалтер:

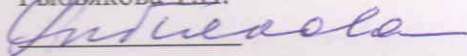


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,2	8,05	31,09	222,02	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,71	10,01	38,67	276,17			
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10	10
1,36	0	29,02	116,19	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
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5	250/5
1,93	5,86	12,59	115,24			
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
12,82	11,96	6,4	184,55			
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	180
10,48	6,52	54	316,57			
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	25
1,94	0,2	13,3	64,7			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

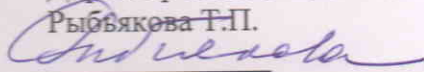


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду 02.10.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60	16-00
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
11,88	8,04	7,68	157,08	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120	39-00
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:		115-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

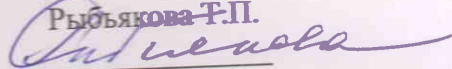


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на среду .02.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
					200/5
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшённая молочная жидкая	20
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	200
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	150
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие	25
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	
Итого:					

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
					60
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	200/5
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	100
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	150
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	200
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	
Итого:					

Технолог:



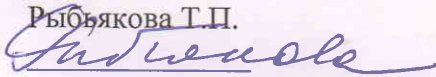
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 02.10.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
7,51	9,04	42,65	282,56	Каша пшённая молочная жидкая	250/5
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие	150
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)
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский	250/5
11,88	8,04	7,68	157,08	Котлеты 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 на среду 02.10.2024 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 пшённая 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
0,12	0	12,04	48,64	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:						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6			
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
11,88	8,04	7,68	157,08			
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
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. Елишина

Бухгалтер:

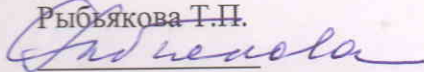


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
				Наименование блюд		
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60	25-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5	22-00
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120	43-00
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	25-00
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:		131-00

Технолог:



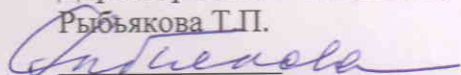
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
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
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная поджаренная (Помидоры свежие)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	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:



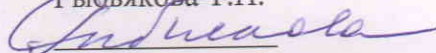
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
8,99	8,3	49,18	307,08	Каша ячневая молочная вязкая	250/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
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.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем	250/5
13,22	14,94	9,02	223,31	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
3,83	7,27	27,95	192,55	Картофельное пюре	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	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:



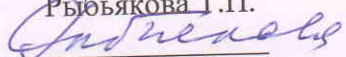
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.


Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	250/5
8,99	8,3	49,18	307,08			
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10	10
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:						
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60	60
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			
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		
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180
3,83	7,27	27,95	192,55			
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:						

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.10.2024 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	19-00
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250	28-00
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с соусом томатным	120	46-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
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

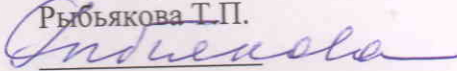
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
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:					

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200
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
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:

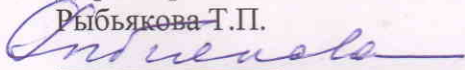


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.П.



Школьная столовая

Меню на пятницу 04.10.2024 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
19,7	30,53	5,14	374,14	Омлет Натуральный	220
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
0,07	0,01	15,31	61,62	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:

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250
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
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:

ОБЕД:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

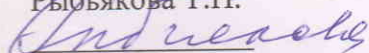


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Ленинская СОШ»

Рыбьякова Т.Н.



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,33	8,9	25,49	207,38	Каша овсяная из «Геркулеса»	200/5	250/5
7,87	11,07	31,71	257,96	жидкая		
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
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:						

				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	60
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и	200	250
6,22	8,21	18,39	170,98	рыбными консервами		
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	100	120
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным		
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
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