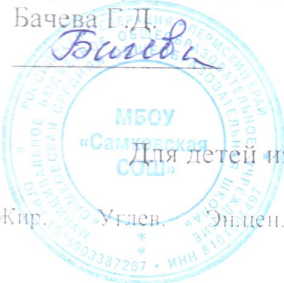


Согласовано:
 Директор МБОУ «Самковская СОШ»
 Бачева Г.Д.



Школьная столовая
 Меню на понедельник 02.03.2026 г.

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

Бел. Жир. Углеб. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

12-18 лет

6.42	8.11	40.03	258.73	Каша рисовая молочная жидкая
1.4	1.2	11.4	63	Кофейный напиток с молоком
4.12	5.52	0	66.2	Сыр (порциями)
3.94	0.4	26.6	129.4	Хлеб пшеничный
1.87	0.27	12.12	59.5	Хлеб ржано-пшеничный

250/5

200

20

50

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

12-18 лет

0.8	0.1	1.7	11	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)
2	4.53	6.33	74	Суп из овощей
10.45	12.58	7.66	190.92	Котлеты из говядины с соусом томатным
6.66	5.94	35.46	221.4	Макаронные изделия отварные
0.2	0.1	9.3	38	Чай с сахаром
3.94	0.4	26.6	129.4	Хлеб пшеничный
3.74	0.54	24.24	119	Хлеб ржано-пшеничный

100

250/5

120

180

200

50

50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МБОУ «Самковская СОШ»
 Бачева Г.Д.



Школьная столовая
 Меню на вторник 03.03.2026 г.

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

Бел. Жир. Углевод. 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. Епшина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.



Школьная столовая
Меню на среду 04.03.2026 г.

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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

					Выход (гр)
					12-18 лет
9.01	8.26	41.2	275.15	Каша ячневая 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:

					Выход (гр)
					12-18 лет
1.4	6.1	7.6	91	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	100
6.3	3.58	14.8	115.75	Суп картофельный с бобовыми	250
10.77	13.26	9.32	199.63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4.52	6.52	46.62	263.16	Рис отварной	180
0.1	0.1	11.1	46	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 МБОУ «Самковская СОШ»
 Бачева Г.Д.



Школьная столовая
 Меню четверг 05.03.2026 г.

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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
27,45	15,8	50,25	454,5	Запеканка из творожной массы со сгущ.молоком	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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
2,5	6,3	8,3	100	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	100
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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 МБОУ «Самковская СОШ»
 Бачева Г.Д.



Школьная столовая
 Меню на пятницу 06.03.2026 г.

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

Бел. Жир Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9.28	9.25	44.3	298.04	Каша пшенная молочная жидкая	250/5
0.2	0.1	9.3	38	Чай с сахаром	200
0.16	14.5	0.26	132.2	Масло сливочное (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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1.6	6.2	6.6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
7.2	8.1	24.63	200.25	Суп молочный с макаронными изделиями	250
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
0.3	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:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова