

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.



Школьная столовая
Меню на понедельник 07.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

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
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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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	0	15	60	Кисель из концентрата 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



Школьная столовая
Меню на вторник 08.04.2025 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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгари́ровка (Икра морковная)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	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
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 среду 09.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

				Наименование блюд
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (плюшка «Московская»)

195

200/5

25

75

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет

0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

200/15

100

150

200

50

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 10.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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:

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
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	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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.

МБОУ
«Самковс
СОШ»

Школьная столовая
 Меню на пятницу 11.04.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле	Эн.цен.
		В.	
80	10	10	10
90	10	10	10
100	10	10	10
110	10	10	10
120	10	10	10
130	10	10	10
140	10	10	10
150	10	10	10
160	10	10	10
170	10	10	10
180	10	10	10
190	10	10	10
200	10	10	10
210	10	10	10
220	10	10	10
230	10	10	10
240	10	10	10
250	10	10	10
260	10	10	10
270	10	10	10
280	10	10	10
290	10	10	10
300	10	10	10
310	10	10	10
320	10	10	10
330	10	10	10
340	10	10	10
350	10	10	10
360	10	10	10
370	10	10	10
380	10	10	10
390	10	10	10
400	10	10	10
410	10	10	10
420	10	10	10
430	10	10	10
440	10	10	10
450	10	10	10
460	10	10	10
470	10	10	10
480	10	10	10
490	10	10	10
500	10	10	10
510	10	10	10
520	10	10	10
530	10	10	10
540	10	10	10
550	10	10	10
560	10	10	10
570	10	10	10
580	10	10	10
590	10	10	10
600	10	10	10
610	10	10	10
620	10	10	10
630	10	10	10
640	10	10	10
650	10	10	10
660	10	10	10
670	10	10	10
680	10	10	10
690	10	10	10
700	10	10	10
710	10	10	10
720	10	10	10
730	10	10	10
740	10	10	10
750	10	10	10
760	10	10	10
770	10	10	10
780	10	10	10
790	10	10	10
800	10	10	10
810	10	10	10
820	10	10	10
830	10	10	10
840	10	10	10
850	10	10	10
860	10	10	10
870	10	10	10
880	10	10	10
890	10	10	10
900	10	10	10
910	10	10	10
920	10	10	10
930	10	10	10
940	10	10	10
950	10	10	10
960	10	10	10
970	10	10	10
980	10	10	10
990	10	10	10
1000	10	10	10

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
				7-11 лет	
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Итого:

				Наименование блюд	Выход (гр)
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	7-11 лет 60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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