

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.



Школьная столовая

Меню на понедельник 16.03.2026 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

	Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
5,16	6,52	32,18	208	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	

200/5

200

20

50

25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

	Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	
18,24	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	
5,55	4,95	29,55	184,5	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	

60

200/5

100

150

200

50

50

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Бачева



Школьная столовая
Меню на вторник 17.03.2026 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:	
				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
10	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,71	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	

Технолог:

Епишина

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Лесникова

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.

Бачева



Школьная столовая
Меню на среду 18.03.2026 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Энал.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

Наименование блюд

7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
3,91	0,1	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

200/5

200/5

20

50

25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет

Наименование блюд

0,81	2,50	1,56	54,6	Овощная подгари́ровка (Салат из свеклы отварной)
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

200

100

150

200

50

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню четверг 19.03.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
26,01	14,1	39,15	389,1	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30
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)
					7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,20	10,20	0,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	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 «
Бачева Г.Д.
Бачева
«Самковская
СОШ»

Школьная столовая
 Меню на пятницу 20.03.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
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:	

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	7-11 лет 60
5,76	6,18	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
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
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
3,91	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