



Школьная столовая
Меню на понедельник 09.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	11,4	66,2	Кофейный напиток с молоком	200	200
1,4	1,2	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27			Итого:		
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	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	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,58	12,6	8,4	189,25	Каша гречневая вязкая	150	180
10,77	13,26	9,32	199,63	Чай с сахаром	200	200
6,69	5,76	24,15	175,05	Хлеб пшеничный	50	50
8,03	6,91	28,98	210,06	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,2	0,1	9,3	38	Итого:	25	25
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
1,87	0,27	12,12	59,5			
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	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	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,58	12,6	8,4	189,25	Каша гречневая вязкая	150	180
10,77	13,26	9,32	199,63	Чай с сахаром	200	200
6,69	5,76	24,15	175,05	Хлеб пшеничный	50	50
8,03	6,91	28,98	210,06	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,2	0,1	9,3	38	Итого:	25	25
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
1,87	0,27	12,12	59,5			

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на вторник 10.02.2026 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	Кисель из концентрата витамин	200	200
0	0	15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	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	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	150	180
10,74	6,58	10,99	145,28	Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	200
3,77	5,43	38,85	219,3	Хлеб пшеничный	50	50
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,6	0,1	20,1	84	Итого:		
0,6	0,1	26,6	129,4	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
3,94	0,4	26,6	129,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
3,74	0,54	24,24	119	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
				Рис отварной	150	180
				Компот из смеси сухофруктов витаминизированный	200	200
				Хлеб пшеничный	50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	50	50
				Итого:		

Технолог

Бухгалтер

Ю.М. Епишина

Е.В. Лёсникова



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 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	0,5	40,3	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
Итого:						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгари́ровка (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	Пюре картофельное	150	180
4,05	6	8,7	105	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50	50
0	0	15	60	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4		25	25
3,74	0,54	24,24	119	Итого:		
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:		

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгари́ровка (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	Пюре картофельное	150	180
4,05	6	8,7	105	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50	50
0	0	15	60	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4		25	25
3,74	0,54	24,24	119	Итого:		
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню четверг 12.02.2026 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	20,01	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
				Итого:		

				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгари́ровка (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
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб пшеничный	25	25
				Итого:		

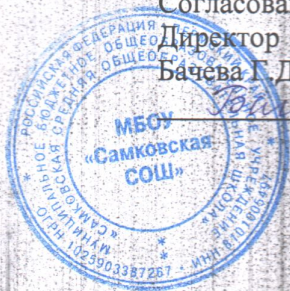
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгари́ровка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200	200
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб пшеничный	25	25
				Итого:		

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.

Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная
9,28	8,26	45,1	291,82	жидкая
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)
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

Итого:

200/5 250/5

Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей
2	4,53	6,33	74	
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным
10,45	12,58	7,66	190,92	Макаронные изделия отварные
5,55	4,95	29,55	184,5	Масло сливочное (порциями)
6,66	5,94	35,46	221,4	Чай с лимоном
0,3	0,1	9,5	40	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	

Итого:

200/5 250/5

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей
2	4,53	6,33	74	
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным
10,45	12,58	7,66	190,92	Макаронные изделия отварные
5,55	4,95	29,55	184,5	Масло сливочное (порциями)
6,66	5,94	35,46	221,4	Чай с лимоном
0,3	0,1	9,5	40	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	

Итого:

200/5 250/5

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова