



Школьная столовая
Меню на понедельник 09.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

Наименование блюд

5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	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:

Выход (гр)

Наименование блюд

0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
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
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	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



«Самковская СОШ»

Школьная столовая
Меню на вторник 10.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
23.97	11.55	42	369.6	Запеканка из творожной массы с повидлом	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
0.96	3.72	3.96	52.8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2.32	3.76	5.8	66.4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15
8.95	5.48	9.16	121.07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3.77	5.43	38.85	219.3	Рис отварной	150
0.6	0.1	20.1	84	Компот из смеси сухофруктов 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:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



«Самковская СОШ»

Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
8.92	7.68	32.2	233.4	Каша гречневая вязкая	200/5
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:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0.96	3.6	4.92	56.4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1.48	3.54	5.56	60	Борщ с капустой и картофелем	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
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. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова



МБОУ «Самковская СОШ»

Школьная столовая
Меню четверг 12.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
10.58	12.6	8.4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	7-11 лет 100
4.05	6	8.7	105	Пюре картофельное	150
0.1	0.1	11.1	46	Компот из свежих яблок	200
2.22	2.06	12.43	77.23	Кондитерские изделия (Манник)	40
1.97	0.2	13.3	64.7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
2.1	6.3	8.2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	7-11 лет 100
5.04	2.86	11.68	92.6	Суп картофельный с бобовыми	200
12.3	8.2	24.8	223	Плов из отварной птицы	200
1.1	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:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.

МБОУ
«Самковская
СОШ»

Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Угле
в. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7.46	6.64	36.26	234.6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
0.16	14.5	0.26	132.2	Масло сливочное (порциями)	20
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:	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0.84	3.66	4.56	54.6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
1.6	3.62	5.06	59.2	Суп из овощей	200/5
10.26	11.92	6.74	180.54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5.55	4.95	29.55	184.5	Макаронные изделия отварные	150
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