



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

Школьная столовая
Меню на понедельник 03.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

				Наименование блюд	
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (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:

ОБЕД:

Выход (гр)

				Наименование блюд	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
7,44	9,12	8,44	144	Суп с рыбными консервами	200
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

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 04.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

				ЗАВТРАК:	
Бел.	Жир.	Углеб.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
23,97	11,55	42	369,6	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/30
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки 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
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 среду 05.03.2025 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
3,8	3,4	20,9	130	Булочные изделия (Шанежка наливная)	50
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:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	200
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



Школьная столовая
Меню четверг 06.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
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
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
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
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая 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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

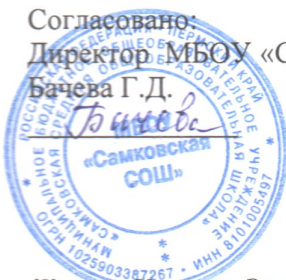
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на пятницу 07.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Угле. Эн.цен.
 в.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,6	Каша «Дружба»	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (пряники)	65
				Итого:	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова