



Сот.гаровант
Директор МБОУ «Самковская СОШ»
Батсева Е.Д.

Школьная столовая
Меню на вторник 12.05.2026 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			
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	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
Итого:						

				ОБЕД:		
				Наименование блюд		
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
9,72	7,89	8,27	148,12			
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	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
				Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на среду 13.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,01	8,26	41,2	275,15			
0,3	0,1	9,5	40	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:		
				ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из	60	100
1,4	6,1	7,6	91	свеклы отварной)		
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
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:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню четверг 14.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	200/5	250/5
8,91	10,55	36,25	275,65		
0	0	15	60	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	60	100
2,5	6,3	8,3	100		
1,48	3,54	5,56	60	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75		
10,26	10,29	6,35	159,11	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49		
5,55	4,95	29,55	184,5	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	200	200
1,4	1,2	11,4	63		
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на пятницу 15.05.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	9,25	44,3	298,04			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (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:		

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
200	200
20	20
50	50
25	25

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгари́ровка	60	100
1,6	6,2	6,6	88	(Винегрет овощной)		
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными	200	250
7,2	8,1	24,63	200,25	изделиями		
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
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:		

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	100
200	250
100	120
150	180
200/5	200/5
50	50
25	25

Технолог:

Ю.М. Епишина

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова