

Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
20	20
200	200
50	50
25	25

5,16	6,52	32,18	208
6,45	8,15	40,23	260
4,12	5,52	30,00	66,2
1,4	1,2	11,4	63
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Каша рисовая молочная жидкая
Сыр (порциями)
Кофейный напиток с молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

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

0,96	3,6	4,92	56,4
1,6	3,62	5,06	59,2
2	4,53	6,33	74
10,58	12,6	8,4	189,25
10,77	13,26	9,32	199,63
5,55	4,95	29,55	184,5
6,66	5,94	35,46	221,4
0	0	15	60
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Овощная подгарнировка (Салат из
квашеной капусты с луком)
Суп из овощей
Котлеты из мяса птицы с соусом
томатным
Макаронные изделия отварные
Кисель из концентрата витамин
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

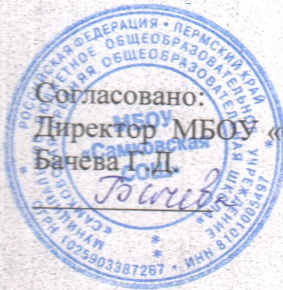
Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82	Компот из смеси сухофруктов	200	200
0,6	0,1	20,1	84	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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная поджаренная (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,05	8,6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
				ПЕРЕДПОЛДНЕК:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная поджаренная (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,05	8,6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
15	15
200/5	200/5
50	50
25	50

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
7,16	8,48	29,14	221,6
8,95	10,6	36,43	277
0,12	10,88	0,2	99,15
0,3	0,1	9,5	40
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5
3,74	0,54	24,24	119

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/15	250/15
100	120
200/5	250/5
150	180
15	15
200	200
50	50
25	50

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
0,96	3,72	3,96	52,8
2,32	3,76	5,8	66,4
2,9	4,7	7,25	83
8,95	5,48	9,16	121,07
10,74	6,58	10,99	145,28
3,77	5,43	38,83	219,3
4,52	6,52	46,62	263,16
0,2	0,1	9,3	38
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5
3,74	0,54	24,24	119

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/15	250/15
100	120
150	180
15	15
200	200
50	50
25	50

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
0,96	3,72	3,96	52,8
2,32	3,76	5,8	66,4
2,9	4,7	7,25	83
8,95	5,48	9,16	121,07
10,74	6,58	10,99	145,28
3,77	5,43	38,83	219,3
4,52	6,52	46,62	263,16
0,2	0,1	9,3	38
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5
3,74	0,54	24,24	119

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г. Д.

Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г. Д.

7,24	6,64	33,12	221,2
9,05	8,3	41,4	276,5
5,15	6,9	0	82,75
0,2	0,1	9,3	38
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Наименование блюд
Каша ячневая вязкая
Сыр (порциями)
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
25	25
200	200
50	50
25	25

Наименование блюд

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
60	60

0,48	0,06	1,02	6,6
1,48	3,54	5,56	60
1,85	4,43	6,95	75
10,58	12,6	8,4	189,25
10,77	13,26	9,32	199,63
5,55	4,95	29,55	184,5
6,66	5,94	35,46	221,4
0,1	0,1	11,1	46
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119
1,87	0,27	12,12	59,5

Итого:

Хлеб ржано-пшеничный

ЗАВТРАК:

7-11 лет	12-18 лет
100	120
150	180

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
60	60

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г. Д.

Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
200/5 250/5

7,46 7,44 35,72 239,6
9,33 9,3 44,65 299,5
4,12 5,52 0 66,2
0 0 15 60
3,94 0,4 26,6 129,4
1,87 0,27 12,12 59,5

Наименование блюд
Каша пшеничная молочная жидкая
Сыр (порциями)
Кисель из концентрата витамин.
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный
Итого:

20 20
200 200
50 50
25 25

Наименование блюд

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
60 60

1,26 3,78 4,92 58,8

Овощная подгарнировка (Салат
картофельный с квашеной
капустой)

200 250

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

5,76 6,48 19,7 160,2

7,2 8,1 24,63 200,25

10,26 11,92 6,74 180,54

10,45 12,58 7,66 220,93

6,69 5,76 24,15 175,05

8,03 6,91 28,98 210,06

0,6 0,1 20,1 84

1,87 0,27 12,12 59,5

1,97 0,2 13,3 64,7

1,87 0,27 12,12 59,5

Компот из смеси сухофруктов
витамин.

200 200

Хлеб пшеничный

25 25

Хлеб ржано-пшеничный

25 25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
60 60

1,26 3,78 4,92 58,8

Овощная подгарнировка (Салат
картофельный с квашеной
капустой)

200 250

5,76 6,48 19,7 160,2

7,2 8,1 24,63 200,25

10,26 11,92 6,74 180,54

10,45 12,58 7,66 220,93

6,69 5,76 24,15 175,05

8,03 6,91 28,98 210,06

0,6 0,1 20,1 84

1,87 0,27 12,12 59,5

1,97 0,2 13,3 64,7

1,87 0,27 12,12 59,5

Компот из смеси сухофруктов

200 200

Хлеб пшеничный

25 25

Хлеб ржано-пшеничный

25 25

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова