



Школьная столовая
Меню на понедельник 21.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	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:

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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 22.04.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	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
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
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 на среду 23.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (плюшка «Московская»)	75

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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	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
0,2	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



Школьная столовая
Меню четверг 24.04.2025 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
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
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
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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



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

Школьная столовая
Меню на пятницу 25.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
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
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова