



Школьная столовая
Меню на понедельник 08.09.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

7-11 лет

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:

Наименование блюд

Выход (гр)

0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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



Школьная столовая
Меню на вторник 09.09.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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:					
				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:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.

Школьная столовая
Меню на среду 10.09.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

7-11 лет

8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

200/5

200/5

20

50

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет

0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин.
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

200/5

100

150

200

50

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню четверг 11.09.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ОБЕД:					
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашенной капустой)	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
1,4	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:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева П.Д.



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.09.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	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