



МБОУ «Самковская СОШ»

Школьная столовая
Меню на понедельник 20.04.2026 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		200	200
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	20	20
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		
				Итого:		

ОБЕД:

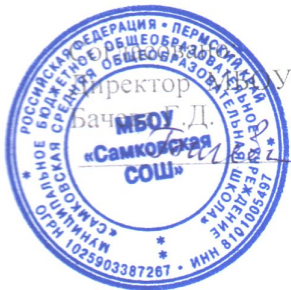
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180		100	120
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	150	180
10,77	13,26	9,32	199,63	Макаронные изделия отварные	200	200
5,55	4,95	29,55	184,5	Кофейный напиток с молоком	50	50
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный	25	25
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб ржано-пшеничный		
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



У «Самковская СОШ»

Школьная столовая
 Меню на вторник 21.04.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6.8	6.6	33.4	220	Каша перловая вязкая	200/5	250/5
8.46	8.21	41.55	273.66			
0.1	0.1	11.1	46	Компот из свежих яблок	200	200
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
1.6	6.2	6.6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	100
1.2	3.6	3.04	49.4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1.5	4.5	3.8	61.75			
10.26	11.92	6.74	180.54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10.45	12.58	7.66	190.92			
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
3.74	0.54	24.24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
 Меню на среду 22.04.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82			
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:						
ОБЕД:						
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83			
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28			
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
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



ЗАВТРАК:

Итого:

ОБЕД:

Итого:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



У «Самковская СОШ»

Школьная столовая
 Меню на пятницу 24.04.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
 200/5 250/5

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая
11,1	9,55	40,05	290,33	
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
 60 60

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем
1,85	4,43	6,95	75	
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные
6,66	5,94	35,46	221,4	
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова