



«Самковская СОШ»

Школьная столовая

Меню на понедельник 27.04.2026 г.

* Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,42	8,11	40,03	258,73	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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) 12-18 лет
0,8	0,1	1,7	11	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	100
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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

Согласовано:

Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Баранов



Школьная столовая

Меню на вторник 28.04.2026 г.

для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. 10,77 13,26 9,32 199,63 10,77 13,26 9,32 199,63

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

12-18 лет

Наименование блюд	Выход (гр)
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
Макаронные изделия отварные	180
Напиток ягодный	200
Кондитерские изделия (Пряник)	65
Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

12-18 лет

Наименование блюд	Выход (гр)
Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
Рассольник Ленинградский	250/5
Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
Пюре картофельное	180
Кисель из концентрата витамин	200
Хлеб пшеничный	50
Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Самковская СОШ»

Школьная столовая
Меню на среду 29.04.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

12-18 лет

9,01	8,26	41,2	275,15	Каша ячневая вязкая	250/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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)

12-18 лет

1,4	6,1	7,6	91	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	100
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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»
 Басова Г.Д.



Школьная столовая
 Меню четверг 30.04.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

12-18 лет

27,45	15,8	50,25	454,5	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/50
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

12-18 лет

2,5	6,3	8,3	100	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	100
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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