

Согласовано
Директор МБОУ «Самковская СОШ»

Бачева Г.Д.



Школьная столовая
Меню на вторник 12.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

				Наименование блюд	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
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (Пряник)	65
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

				Наименование блюд	7-11 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата 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



Школьная столовая
Меню на среду 13.05.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

7-11 лет

7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая 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

0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

200

100

150

200

50

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова



«Самковская
СОШ» *Бондарь*

Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

26,01	14,1	39,15	389,1	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком
-------	------	-------	-------	---

150/30

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)

7-11 лет

1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)
-----	------	------	----	---

60

1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем
------	------	------	----	------------------------------

200/5

10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом
-------	-------	------	--------	----------------------------------

100

ТОМАТНЫМ

5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные
------	------	-------	-------	-----------------------------

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



Составлено
Директор МБОУ «Самковская СОШ»
Бачева Г.А.

Школьная столовая
Меню на пятницу 15.05.2026 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
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
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
0,3	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