

Согласовано:
Директор МБОУ «Майор»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
 Меню на понедельник 03.03.2025 г.
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
11,15	9,6	40,25	291,75			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
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 соленые)	7-11 лет	12-18 лет
0,8	0,1	1,7	11		60	100
7,44	9,12	8,44	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4		50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на вторник 04.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:

ОБЕД:

Наименование блюд

					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из	60	100
1,4	6,1	7,6	91	свеклы отварной)		
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,6	115,75			
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов	200	200
				витамин		
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:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на среду 05.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
Наименование блюд					
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5 250/5
9,05	8,3	41,4	276,5		
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20 20
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200 200
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:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
Наименование блюд					
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет	60 100
1,6	6,2	6,6	88	овощной)	
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с	200/5 250/5
1,5	4,5	3,8	61,75	картофелем	
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	200 220
23,1	20,9	17,49	350,9		
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню четверг 06.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	
8,46	8,21	41,55	273,66	200/5	250/5
0,08	7,25	0,13	66,1	Масло сливочное (порциями)	
0,2	0,1	9,3	38	10	10
3,94	0,4	26,6	129,4	Чай с сахаром	
3,74	0,54	24,24	119	200	200
				Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	
				50	50

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат	
2,5	6,3	8,3	100	60	100
1,48	3,54	5,56	60	картофельный с зеленым горошком)	
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	
9,53	7,23	7,35	137,74	200/5	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом	
5,55	4,95	29,55	184,5	100	120
6,66	5,94	35,46	221,4	томатным	
0,3	0,1	9,5	40	Макаронные изделия отварные	
3,94	0,4	26,6	129,4	150	180
3,74	0,54	24,24	119	Чай с лимоном	
				200/5	200/5
				Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	
				50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на пятницу 07.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,6	Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,5	8,25	34,5	238,25			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат	60	100
1,6	6	8,2	94	из квашеной капусты с луком)		
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом	100	120
10,45	12,58	7,66	220,93	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
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:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на понедельник 03.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (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:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
7,44	9,12	8,44	144	Суп с рыбными консервами	200
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 «Майкорская СОШ»
 Якина Е.Н.



Школьная столовая
 Меню на вторник 04.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	Выход (гр)
				Наименование блюд		7-11 лет
23,97	11,55	42	369,6	Запеканка из творожной массы с повидлом		150/30
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком		200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие		150
				Итого:		

				Наименование блюд	ОБЕД:	Выход (гр)
						7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)		60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми		200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки 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
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

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Согласовано:
Директор МБОУ «Май
Якина Е.Н.

Школьная столовая
 Меню на среду 05.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая
3,8	3,4	20,9	130	Булочные изделия (Шанежка наливная)
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

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет

0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком
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

Согласовано:
 Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
 Якина Е.Н.



Школьная столовая
 Меню четверг 06.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата 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
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
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая 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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на пятницу 07.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Угле
в. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,6	Каша «Дружба»	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (пряники)	65
				Итого:	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на понедельник 03.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,8	0,1	1,7	11	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	100	38-00
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250	28-00
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	45-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	18-00
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		145-00

Технолог:

 Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

 Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на вторник 04.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,4	6,1	7,6	91	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	100 17-00
6,3	3,58	14,6	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250 22-00
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100 49-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150 24-00
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200 10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25 3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25 3-00
Итого:					128-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Май
Якина Е.Н.

Школьная столовая
 Меню на среду 05.03.2025 г.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	32-00
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5	22-00
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	200	95-00
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		165-00

Paul

Ю.М. Епишина

4 25

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню четверг 06.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
2,5	6,3	8,3	100	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	100	32-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5	22-00
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	41-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	18-00
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	8-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		127-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на пятницу 07.03.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	28-00
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5	22-00
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	48-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	24-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	7-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
Итого:						135-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на понедельник 03.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
11,15	9,6	40,25	291,75	Каша гречневая вязкая	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (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:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,8	0,1	1,7	11	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	100
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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 «Майкорская СОШ»
 Якина Е.Н.



Школьная столовая
 Меню на вторник 04.03.2025 г.
 Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
24,05	11,55	55	422	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/50
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
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	14,6	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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 «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на среду 05.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
9,05	8,3	41,4	276,5	Каша ячневая вязкая	250/5
3,8	3,4	20,9	130	Булочное изделие (Шанежка наливная)	50
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:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
23,1	20,9	17,49	350,9	Рагу из мяса птицы	220
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



Согласовано:
Директор МБОУ «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню четверг 06.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
10,45	12,58	7,66	220,93	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
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:					
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
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
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



Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Е.В. Лесникова