

Якина Е.Н.

Школьная столовая
 Меню на понедельник 10.03.2025 г.
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,45	8,15	40,23	260			
4,12	5,52	30,00	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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
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 из квашеной капусты с луком)	70	100
1,6	6	8,2	94			
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
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	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:	25	25

Paul

Ю.М. Епишина

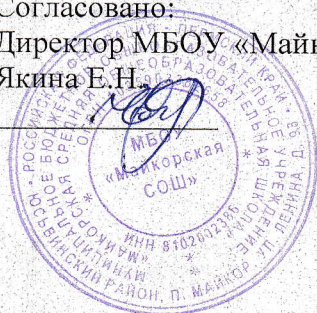
425

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая
9,28	8,26	45,1	291,82	
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов
				витамины
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

200/5

250/5

200

200

50

50

50

50

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная поджарка (Икра
1,4	3,8	6,5	66	морковная)
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский
2,63	5,1	13,25	109,5	
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом
10,45	12,58	7,66	120,93	томатным
4,05	8,6	8,7	105	Пюре картофельное
4,86	7,2	10,44	126	Кофейный напиток с молоком
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	

60

100

200/5

250/5

100

120

200/5

250/5

150

180

200

200

50

50

50

50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	200/5	250/5
8,95	10,6	36,43	277		
0,12	10,88	0,2	99,15	15	15
0,3	0,1	9,5	40		
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5		
3,74	0,54	24,24	119	25	50

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	60	100
1,6	6,2	6,6	88		
2,32	3,76	5,8	66,4	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83		
8,95	5,48	9,16	121,07	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28		
3,77	5,43	38,85	219,3	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16		
0,2	0,1	9,3	38	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4		
1,87	0,27	12,12	59,5	50	50
3,74	0,54	24,24	119		

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню четверг 13.03.2025 г.
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Капша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,05	8,3	41,4	276,5			
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы	60	100
0,8	0,1	1,7	11	солёные)		
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы	60	100
0,8	0,1	1,7	11	солёные)		
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
9,33	9,3	44,65	299,5			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин.	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:						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат	60	100
2,1	6,3	8,2	98	картофельный с квашеной		
				капустой)		
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными	200	250
7,2	8,1	24,63	200,25	изделия		
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			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов	200	200
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб пшеничный	25	25
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая

Меню на понедельник 10.03.2025 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

					Выход (гр)
					7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	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:

					Выход (гр)
					7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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 11.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	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
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	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

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (плюшка «Московская»)	75

Итого:

ОБЕД:

				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	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
0,2	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 четверг 13.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
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	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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 на пятницу 14.03.2025 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	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
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
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 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	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5	22-00
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:		129-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.

Бел. Жир. Углеб. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100 18-00
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
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150 27-00
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:					131-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	32-00
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15	24-00
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	41-00
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	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:						134-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.це
н.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,8	0,1	1,7	11	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	100 38-00
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5 22-00
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
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200 13-00
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:					142-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на пятницу 14.03.2025 г.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	100	35-00
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250	28-00
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
0,6	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:						151-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая

Меню на понедельник 10.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,45	8,15	40,23	260	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
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) 12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
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 11.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углеб. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
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
0,6	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:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
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
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 на среду 12.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

				Наименование блюд	
18,95	28,77	4,74	352	Омлет Натуральный	220
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,05	8,3	41,4	276,5	Каша ячневая вязкая	250/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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 соленные)	100
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
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
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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 на пятницу 14.03.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
9,33	9,3	44,65	299,5	Каша пшенная молочная жидкая	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
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:		Выход (гр)
		12-18 лет
		100
й)		250
атным		120
		180
мин.		200
		25
		25

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова