

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на понедельник 14.04.2025 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
11,15	9,6	40,25	291,75	
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

200/5	250/5
20	20
200	200
50	50
25	25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)
0,8	0,1	1,7	11	
7,44	9,12	8,44	144	Суп с рыбными консервами
9,3	11,4	10,05	180	
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
10,77	13,26	9,32	199,63	
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные
6,66	5,94	35,46	221,4	
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60	100
200	250
100	120
150	180
200	200
50	50
25	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на вторник 15.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

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 16.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

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
9,05	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:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	100
1,6	6,2	6,6	88			
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			
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 17.04.2025 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	Наименование блюд	
8,46	8,21	41,55	273,66	200/5	250/5
0,08	7,25	0,13	66,1	Каша перловая вязкая молочная	
0,2	0,1	9,3	38	10	10
3,94	0,4	26,6	129,4	Масло сливочное (порциями)	
3,74	0,54	24,24	119	200	200
				50	50
				50	50

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Наименование блюд	
2,5	6,3	8,3	100	60	100
1,48	3,54	5,56	60	Овощная подгарнировка (Салат	
1,85	4,43	6,95	75	картофельный с зеленым горошком)	
9,53	7,23	7,35	137,74	200/5	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Борщ с капустой и картофелем	
5,55	4,95	29,55	184,5	100	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Котлеты рыбные из минтая с соусом	
0,3	0,1	9,5	40	томатным	
3,94	0,4	26,6	129,4	150	180
3,74	0,54	24,24	119	Макаронные изделия отварные	
				200/5	200/5
				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 пятницу 18.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					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	ОБЕД:	
					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:

Е.М. Епишина

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая

Меню на понедельник 14.04.2025 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

					Выход (гр)
Наименование блюд					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:

					Выход (гр)
Наименование блюд					
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 15.04.2025 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углеб. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					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:

ОБЕД:

				Наименование блюд	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

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на среду 16.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углеб. Эн. цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
3,8	3,4	20,9	130	Булочные изделия (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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
21	19	15,9	319	Рагу из мяса птицы	200
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:

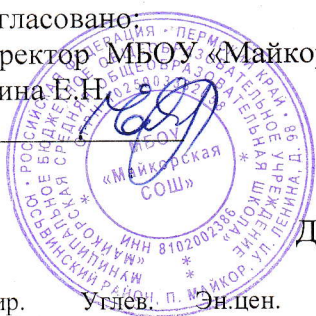
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 17.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углеб.	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 18.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Угле. Эн. цен.
в.

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 14.04.2025 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 15.04.2025 г.

Бел. Жир. Углеб. 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:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 16.04.2025 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
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

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню четверг 17.04.2025 г.

ОБЕД:

Бел. Жир. Углев. Эн.це
н.

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 18.04.2025 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 14.04.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн. цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
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:					
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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 15.04.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				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 16.04.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
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:					
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 17.04.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углеб. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
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

Согласовано:

Директор МБОУ «Майкорская СОШ»

Якина Е.Н.



Школьная столовая
Меню на пятницу 18.04.2025 г.

Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

					Выход (гр)
					12-18 лет
6,5	8,25	34,5	238,25	Каша «Дружба»	250/5
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:

ОБЕД:

					Выход (гр)
					12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	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. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова