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

Школьная столовая
Меню на понедельник 17.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	Выход (гр) 12-18 лет
8,92 11,15	7,68 9,6	32,2 40,25	233,4 291,75	Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
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	Выход (гр) 12-18 лет
0,48 0,8	0,06 0,1	1,02 1,7	6,6 11	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	100
7,44 9,3	9,12 11,4	8,44 10,05	144 180	Суп с рыбными консервами	200	250
10,58 10,77	12,6 13,26	8,4 9,32	189,25 199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
5,55 6,66	4,95 5,94	29,55 35,46	184,5 221,4	Макаронные изделия отварные	150	180
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:		

Технолог: Ю.М. Епишина

Бухгалтер: Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на вторник 18.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	Выход (гр) 12-18 лет
				ЗАВТРАК:		
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	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	100
1,4	6,1	7,6	91			
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 томатным	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49			
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 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:		

Технолог: Ю.М. Епишина

Бухгалтер: Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	Выход (гр) 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	Выход (гр) 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 20.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	Выход (гр) 12-18 лет
				ЗАВТРАК:		
6,8 8,46	6,6 8,21	33,4 41,55	220 273,66	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
0,08	7,25	0,13	66,1	Масло сливочное (порциями)	10	10
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	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	Выход (гр) 12-18 лет
1,5 2,5	3,78 6,3	4,98 8,3	60 100	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	100
1,48 1,85	3,54 4,43	5,56 6,95	60 75	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
9,53 9,72	7,23 7,89	7,35 8,27	137,74 148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
5,55 6,66	4,95 5,94	29,55 35,46	184,5 221,4	Макаронные изделия отварные	150	180
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
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 на пятницу 21.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	Выход (гр) 12-18 лет
				ЗАВТРАК:		
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:		
				ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	100
1,6	6	8,2	94			
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 томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	220,93			
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 17.03.2025 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 18.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 19.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

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
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 20.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 21.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 17.03.2025 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 18.03.2025 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 «Майкорская СОШ»
Якина Е.Н.

Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 20.03.2025 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 21.03.2025 г.

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 17.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 18.03.2025 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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 19.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	**ЗАВТРАК:**	Выход (гр)
				Наименование блюд	
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 20.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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 21.03.2025 г.
Для детей из малоимущих и многодетно-малоимущих семей

ЗАВТРАК:

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

				Наименование блюд	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