



Директор МАОУ СОШ



МЕНЮ

«12» февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из белокачанной капусты с морковью	60	0,68	3,50	3,90	67,33	6,49
Суп картофельный со сметаной	250	3,33	4,05	16,08	147,43	21,33
Птица тушеная с овощами	90	14,14	15,37	12,59	254,18	53,42
Картофель отварной с маслом сливочным	150	3,87	3,11	37,25	192,47	39,34
Напиток из абрикоса	200	0,10	0,00	19,25	47,90	13,41
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,98	0,36	10,26	51,60	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
Стоимость дня	805	26,07	26,64	112,61	850,91	138,40

Зав. Столовой

Мед. Работник





Директор МАОУ СОШ

Полу

МЕНЮ

« 14 » февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Горошек консервированный	60	1,98	0,18	5,67	31,05	12,71
Суп картофельный с птицей	250	3,80	8,57	21,12	229,61	29,82
Котлета столовая в сырном соусе	90/30	13,17	11,83	23,74	212,73	63,55
Капуста тушеная	150	3,50	5,10	19,99	142,63	23,50
Чай с лимоном	200	0,01	0,00	9,98	39,98	2,90
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	855	28,16	26,48	113,45	796,00	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед* _____





Директор МАОУ СОШ

Полуф

МЕНЮ

« 15 » февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	62,80	16,80
Рыбный суп	250	5,14	5,25	15,18	175,00	24,56
Фрикасе	95	7,89	11,84	4,22	181,14	63,63
Макароны отварные	150	3,82	4,49	39,73	212,15	16,98
Напиток из яблок	200	0,60	0,08	21,52	90,70	10,51
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
	810	28,23	27,06	113,88	861,79	
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед.* _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Гоним

МЕНЮ

« 16 » февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из свежих огурцов с перцем	60	0,80	3,00	2,80	67,20	16,23
Рассольник Ленинградский со сметаной	200	8,04	5,02	15,07	187,25	33,51
Рагу овощное с мясом	200	9,32	18,12	40,15	273,54	64,30
Компот из ягодной смеси	200	0,10	0,00	13,02	87,01	16,28
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	3,30	0,60	17,10	86,00	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	760	25,61	27,24	112,54	798,00	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед.* _____





Директор МАОУ СОШ

Handwritten signature

МЕНЮ

« 19 » февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Винегрет овощной	100	2,50	10,00	24,83	185,00	15,81
Суп "Солнечный день"	200	5,25	10,29	27,14	174,25	24,86
Кура запеченая	120	19,44	18,12	17,28	244,20	71,91
Гречка рассыпчатая	150	4,00	5,28	28,62	187,05	9,96
Напиток из абрикоса	200	0,45	0,06	20,63	85,98	12,20
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,00	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	20	1,00	0,30	8,10	38,90	1,51
Стоимость дня	815	34,29	44,05	135,15	958,38	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Handwritten signature* _____





Директор МАОУ СОШ

Полу

МЕНЮ

« 20 » февраля 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из свежих помидоров с маслом	60	0,68	3,50	3,90	50,50	16,87
Борщ с мясом со сметаной	250	5,79	6,21	12,93	195,00	24,09
Котлета по-волжски с соусом сметанно-	90/30	14,15	10,25	21,83	208,13	66,20
Рис отварной	150	3,64	5,37	40,85	209,70	17,06
Напиток из винограда	200	0,12	0,12	17,80	62,28	10,52
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,55	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	20	2,00	0,60	16,20	77,80	1,51
Стоимость дня	825	28,03	26,35	122,06	846,41	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед* _____





Директор МАОУ СОШ _____
Лав

МЕНЮ

« 21 » февраля 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	62,80	16,80
Уха рыбацкая	200	2,36	4,28	10,21	134,46	16,55
Бефстроганов из говядины	100	6,10	12,04	13,52	160,24	78,47
Макароны отварные	150	5,72	5,68	37,08	176,00	12,59
Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,28	14,41	75,64	5,91
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	3,30	0,60	17,10	86,00	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	790	28,16	28,98	117,00	792,14	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед* _____





Директор МАОУ СОШ

Лосев

МЕНЮ

« 22 » февраля 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Нарезка из соленых огурцов	60	0,48	0,07	1,22	8,20	20,90
Суп - пюре с гренками	250	4,87	6,03	11,01	157,14	18,47
Азу	90	11,90	13,50	17,24	193,79	72,56
Гречка отварная рассыпчатая	150	4,00	6,28	28,62	187,05	11,28
Напиток из ягодно-яблочной смеси	200	0,45	0,06	20,63	96,25	9,27
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	25	1,65	0,30	8,50	43,00	2,15
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	4,05	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	825	27,40	26,74	111,62	782,43	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед.* _____





УТВЕРЖДАЮ

Директор МАОУ СОШ



Подпись

МЕНЮ

«26 » февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из моркови с сыром	60	1,15	2,08	6,69	53,69	13,20
Суп овощной с мясом и сухариками	250	1,98	7,23	18,43	167,75	24,55
Филе рыбы "Морской замок"	90	17,32	11,27	8,73	171,43	56,82
Пюре картофельное	150	3,25	4,70	22,01	143,76	23,81
Компот из ягодно-яблочной смеси	200	0,78	0,01	13,68	55,88	11,94
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	50	1,79	0,29	23,50	103,29	4,31
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	50	1,97	0,50	24,40	97,00	3,77
Стоимость дня	850	28,24	26,08	117,44	792,80	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед.* _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

[Signature]

МЕНЮ

«27» февраля 2024г.

Горячий обед

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Кукуруза консервированная	60	2,59	0,39	13,99	69,99	23,52
Суп -лапша с птицей	220	3,81	7,28	14,66	132,00	20,57
Плов с мясом	200	18,40	18,00	45,63	383,33	80,58
Отвар из шиповника	200	0,68	0,28	21,64	104,68	9,75
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	0,70	0,10	9,40	41,30	1,72
Хлеб "Свежий" пшеничный	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
Стоимость дня	530	28,15	26,30	118,60	821,30	138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *[Signature]* _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

Толу

МЕНЮ

« 28 » февраля 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Яйцо отварное с горошком	60	5,28	4,84	5,3	65,12	21,04
Суп "Солнечный день"	250	5,25	10,29	34,25	202,25	41,57
Жаркое по - домашнему	200	15,01	12,40	30,15	353,14	63,50
Напиток из клубники	200	0,00	0,00	19,00	111,00	8,31
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	0,70	0,10	9,40	41,30	1,72
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
	760	28,21	27,88	111,38	862,81	
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *Мед* _____





УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СОШ

[Signature]

МЕНЮ

«29» февраля 2024г.

Горячий обед

Возрастная категория с 7-11 лет

Наименование блюда	Выход	Химический состав				Цена
		Белки,г	Жиры,г	Угл.,г	ЭЦ,ккал	
Салат из отварной свеклы с сыром	60	0,78	6,02	13,66	53,40	15,74
Щи из свежей капусты со сметаной	200	3,88	4,46	8,51	147,73	27,23
Котлета столовая в сырном соусе	90/30	15,97	11,71	23,74	212,73	70,06
Гречка рассыпчатая	150	4,00	5,21	28,62	187,05	12,63
Чай с молоком и сахаром	200	1,55	1,28	14,41	75,64	8,76
Хлеб "Николаевский" (нарезной)	20	0,07	0,10	9,40	41,30	1,72
Хлеб "Свежий" пшеничный нарезной	30	1,97	0,25	13,28	90,00	2,26
	780	28,22	29,03	111,62	807,85	
Стоимость дня						138,40

Зав. Столовой _____

Мед. Работник *[Signature]* _____

