

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на понедельник 30.09.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша « Дружба»	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущённым молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,12	0	12,04	48,64	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:

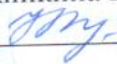
Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на понедельник 30.09.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

				ОБЕД:		
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60	18-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
18,22	18,22	0,97	242	Птица отварная	70	70-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
0,12	0	12,04	48,64	Чай без сахара	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:						140-00

Технолог:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на понедельник 30.09.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
200/5 250/5

6,55	8,33	35,09	241,11	Каша «Дружба»
8,15	10,36	43,65	299,92	
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)
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 12-18 лет

0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми
2,34	3,89	13,61	98,79	
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
13,22	14,94	9,02	223,31	Макаронные изделия отварные
5,52	5,3	35,33	211,1	
6,62	6,35	42,39	253,31	Чай с сахаром
0,12	0	12,04	48,64	Хлеб пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

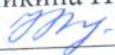
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
1,36	0	29,02	116,19	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
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200/5
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
0,16	0	14,99	60,64	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:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

ОБЕД:

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	18-00
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей без сметаны	250	22-00
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70	44-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	22-00
0,11	0	21,07	84,69	Напиток ягодный без сахара	200	17-00
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. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 01.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					200/5	250/5
6,2	8,05	31,09	222,02	Каша манная молочная жидкая		
7,71	10,01	38,67	276,17	Масло сливочное (порциями)	10	10
0,1	7,2	0,1	66	Кисель из концентрата витамин.	200	200
1,36	0	29,02	116,19	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Итого:		
				ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					60	60
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)		
				Суп из овощей	200/5	250/5
1,54	4,69	10,07	92,19	Фрикадельки из говядины с соусом	100	120
1,93	5,86	12,59	115,24	томатным		
10,68	9,97	5,33	153,79	Каша гречневая вязкая	150	180
12,82	11,96	6,4	184,55	Компот из свежих яблок	200	200
8,73	5,43	45	263,81	Хлеб пшеничный	50	25
10,48	6,52	54	316,57	Хлеб ржано-пшеничный		
0,16	0	14,99	60,64	Итого:	25	25
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,94	0,2	13,3	64,7			
1,87	0,27	12,12	59,5			

Технолог:

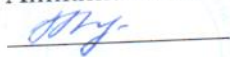
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на среду 02.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшённая молочная жидкая	200/5
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие	150
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
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
1,4	1,6	17,35	89,32	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:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на среду 02.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

				ОБЕД:		
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60	16-00
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский без сметаны	250	22-00
6,12	6,24	4,6	99,13	Голубцы «Ленивые»	70	36-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	22-00
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток без сахара	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:						112-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на среду 02.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
				Наименование блюд	7-11 лет	12-18 лет
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшѐнная молочная жидкая	200/5	250/5
7,51	9,04	42,65	282,56			
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
0,12	0	12,04	48,64	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
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60	60
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6			
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
11,88	8,04	7,68	157,08			
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
1,4	1,6	17,35	89,32	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:		

Технолог:

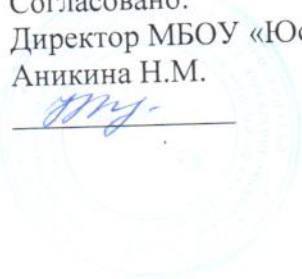
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
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) 7-11 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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:

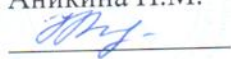
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

				ОБЕД:		
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60	25-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250	22-00
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70	40-00
3,14	7,04	27,21	182,46	Картофель отварной	150	23-00
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин. без сахара	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:						126-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню четверг 03.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5	250/5
8,99	8,3	49,18	307,08			
0,1	7,2	0,1	66	Масло сливочное (порциями)	10	10
0,12	0	12,04	48,64	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:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,9	6,66	10,81	111,11			
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
13,22	14,94	9,02	223,31	томатным		
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180
3,83	7,27	27,95	192,55			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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:						

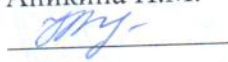
Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
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
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
1,36	0	29,02	116,19	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:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

				ОБЕД:		
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60	21-00
2,31	7,74	15,43	140,59	Суп крестьянский с крупой без сметаны	250	22-00
14,76	5,76	0,55	120,12	Рыба (минтай филе) отварная	90	75-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном без сахара	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:						149-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
200/5 250/5

6,33	8,9	25,49	207,38	Каша овсяная из «Геркулеса»
7,87	11,07	31,71	257,96	жидкая
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном
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 12-18 лет

1,82	6,83	6,43	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами
6,22	8,21	18,39	170,98	Котлеты из говядины с соусом
10,68	11,72	5,74	176,75	томатным
12,82	14,06	6,89	212,1	Макаронные изделия отварные
5,52	5,3	35,33	211,1	
6,62	6,35	42,39	253,31	Кисель из концентрата витамин.
1,36	0	29,02	116,19	Хлеб пшеничный
1,97	0,2	13,3	64,7	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Технолог:




Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова