



Школьная столовая
Меню на понедельник 07.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,28	6,09	30,88	191,42	Мучные изделия (Булочка с сырной начинкой)	50
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)
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
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
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:	

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на понедельник 07.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,94	8,21	35,13	246,17	Каша гречневая вязкая на молоке	200/5	250/5
9,88	10,21	43,7	306,21			
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200	200
0,2	14,4	0,2	132	Масло сливочное (порциями)	20	20
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
0,5	3,04	3,19	42,01	Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с морковью)	60	100
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
5,03	11,3	32,38	149,6			
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	120	120
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным		
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	180
4,66	6,1	48,33	270,22			
0,07	0,01	15,31	61,62	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:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

11.0. 
Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на понедельник 07.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				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
9,97	10,94	5,36	164,97	Биточки из говядины	70	43-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	22-00
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:						117-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на вторник 08.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

				Наименование блюд	7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Винегрет овощной	60
27,68	11,47	27,57	324,22	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/30
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:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11

лет

0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солёными)	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
28,75	34,68	4,53	445,24	Курица в соусе томатном	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	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 вторник 08.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
6,94	7,2	39,48	250,52	Каша перловая вязкая	200/5 250/5
8,63	8,96	49,11	311,62		
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200 200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20 20
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	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (С-т картофельный с солеными огурцами)	60 60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5 250/5
2,09	6,33	10,64	107,83		
28,75	34,68	4,53	445,24	Курица в соусе томатном	100 100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150 180
10,48	6,52	54	316,57		
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200 200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25 25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25 25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова


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

Школьная столовая
 Меню на вторник 08.10.2024 г.
 (индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60	21-00
2,09	6,33	10,64	107,83	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	250	22-00
18,22	18,22	0,97	242,68	Птица отварная	70	70-00
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150	22-00
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок без сахара	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:		154-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на среду 09.10.2024 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет	
5,12	6,62	32,61	210,13	Каша рисовая молочная жидкая		200/5
0,15	10,8	0,15	99	Масло сливочное (порциями)		15
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном		200/5
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие		150
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный		25
				Итого:		

					ОБЕД:	Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет	
0,43	6,04	1,49	62,08	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)		60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем		200/5
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным		100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре		150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром		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



Школьная столовая
Меню на среду 09.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
5,12	6,62	32,61	210,13
6,37	8,23	40,56	261,38
0,15	10,8	0,15	99
0,07	0,01	15,31	61,62
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Наименование блюд
Каша рисовая молочная жидкая
Масло сливочное (порциями)
Чай с лимоном
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
200/5	250/5
15	15
200/5	200/5
50	50
25	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд		Выход (гр)	
						7-11 лет	12-18 лет
0,43	6,04	1,49	62,08	Овощная подгарнировка (Салат из		60	100
0,72	10,06	2,48	103,46	свежих огурцов с луком)			
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				
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом	100	120	
12,82	14,06	6,89	212,1	томатным			
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150	180	
3,83	7,27	27,95	192,55				
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:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на среду 09.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (Руб)
0,43	6,04	1,49	62,08	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60	21-00
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250	22-00
6,12	6,24	4,6	99,13	Голубцы «Ленивые»	70	36-00
3,14	70,4	27,21	182,46	Картофель отварной	150	23-00
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:						115-00

Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 10.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					Выход (гр) 7-11 лет
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
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин.	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					Выход (гр) 7-11 лет
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным	90
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	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 четверг 10.10.2024 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
200/5 250/5

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшенная молочная жидкая
7,51	9,04	42,65	282,56	
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин
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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми
11,07	4,32	0,39	90,09	Рыба (минтай филе) отварная с соусом томатным
13,53	5,28	0,47	110,11	
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной
4,66	6,1	48,33	270,22	
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню четверг 10.10.2024 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	18-00
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
14,76	5,76	0,55	120,12	Рыба (минтай филе) отварная	90	75-00
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150	22-00
1,4	1,6	17,35	89,32	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:

153-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на пятницу 11.10.2024 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,44	8,07	35,28	243,92	Каша молочная пшеничная жидкая	200/5
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
5,87	2,97	23,33	143,47	Кондитерский изделия (Манник)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
2,31	4	10,42	86,92	Суп -пюре из разных овощей	200/15
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
0,56	0	27,89	113,79	Компот из 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



Школьная столовая
 Меню на пятницу 11.10.2024 г.
 Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,44	8,07	35,28	243,92	Каша молочная пшеничная	200/5	250/5
9,25	10,04	43,88	303,41	жидкая		
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20	20
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
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка	60	60
				(Помидоры свежие)		
2,31	4	10,42	86,92	Суп-пюре из разных овощей	200/15	250/15
2,89	5	13,03	108,65			
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		
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	180
6,62	6,35	42,39	253,31			
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова


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

Школьная столовая
 Меню на пятницу 11.10.2024 г.
 (индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена (руб)
0,66	0,12	2,76	13,8	Овощная подгарнировка (помидоры свежие)	60	25-00
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей без сметаны	250	22-00
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70	40-00
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150	17-00
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:						120-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова