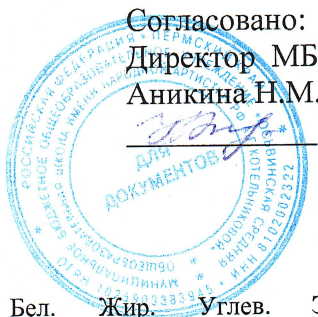




Школьная столовая
Меню на понедельник 21.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая
6,45	8,15	40,23	260	
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком
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:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей
2	4,53	6,33	74	
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	60
200/5	250/5
100	120
150	180
200	200
50	50
25	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на вторник 22.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Наименование блюд	
9,28	8,26	45,1	291,82	200/5	250/5
0,6	0,1	20,1	84	Каша пшеничная молочная жидкая	
				200	200
				Компот из смеси сухофруктов	
				витамин	
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50
				Хлеб пшеничный	
				Хлеб ржано-пшеничный	
				Итого:	

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Наименование блюд	
				60	60
				Овощная подгарнировка (Икра морковная)	
2,1	4,08	10,6	87,6	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	
10,26	11,92	6,74	180,54	100	120
10,45	12,58	7,66	120,93	Котлеты из говядины с соусом томатным	
4,05	6	8,7	105	150	180
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	
1,4	1,2	11,4	63	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50
				Кофейный напиток с молоком	
				Хлеб пшеничный	
				Хлеб ржано-пшеничный	
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на среду 23.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

7,16	8,48	29,14	221,6
8,95	10,6	36,43	277
0,12	10,88	0,2	99,15
0,3	0,1	9,5	40
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5
3,74	0,54	24,24	119

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша из овсяных хлопьев	200/5	250/5
«Геркулес» жидкая		
Масло сливочное (порциями)	15	15
Чай с лимоном	200/5	200/5
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	50

Итого:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
Суп пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
Рис отварной	150	180
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	50

ОБЕД:

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 24.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углеб.	Эн.цен.	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			
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
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	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на пятницу 25.04.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Наименование блюд	
9,33	9,3	44,65	299,5	Каша пшенная молочная жидкая	
4,12	5,52	0	66,2	200/5	250/5
0	0	15	60	Сыр (порциями)	
3,94	0,4	26,6	129,4	20	20
1,87	0,27	12,12	59,5	200	200
				50	50
				25	25
				Хлеб пшеничный	
				Хлеб ржано-пшеничный	
				Итого:	

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Наименование блюд	
5,76	6,48	19,7	160,2	Овощная подгарнировка (Салат	
7,2	8,1	24,63	200,25	картофельный с квашеной	
10,26	11,92	6,74	180,54	капустой)	
10,45	12,58	7,66	220,93	Суп молочный с макаронными	
6,69	5,76	24,15	175,05	200	250
8,03	6,91	28,98	210,06	изделия	
0,6	0,1	20,1	84	100	120
1,97	0,2	13,3	64,7	Котлеты из говядины с соусом	
1,87	0,27	12,12	59,5	томатным	
				150	180
				Каша гречневая вязкая	
				200	200
				Компот из смеси сухофруктов	
				витамин.	
				25	25
				25	25
				Хлеб пшеничный	
				Хлеб ржано-пшеничный	
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на понедельник 21.04.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
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
0,2	0,1	9,3	38	Чай без сахара	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 22.04.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр) 12-18 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком) 60
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
4,83	7,2	10,44	126	Пюре картофельное 180
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком без сахара 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 23.04.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)
12-18 лет

0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной
0,2	0,1	9,3	38	Чай без сахара
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

250/15

120

180

200

50

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 24.04.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
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
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок без сахара	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 25.04.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд					Выход (гр) 12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашенной капустой)	60
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250
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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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



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

Школьная столовая
Меню на понедельник 21.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
1,4	1,2	11,4	63	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:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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

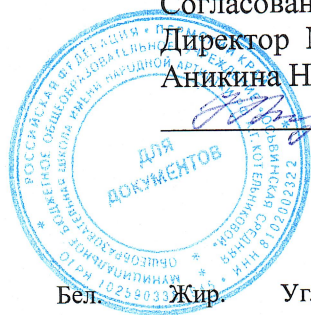
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 22.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	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
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
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 «Юсьвинская СОШ»
 Аникина Н.М.



Школьная столовая
 Меню на среду 23.04.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (плюшка «Московская»)	75
				Итого:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей	200/15
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	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 «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню четверг 24.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
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
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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 МБ
Аникина Н.М.

Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
0,6	0,6	14,7	66	Яблоки свежие	150
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

1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси 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:					

Paul

Ю.М. Епишина

10

Е.В. Лесникова