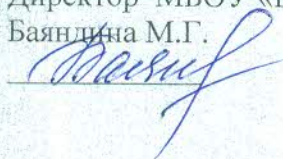


Согласовано:
Директор МБОУ «Верх-Иньвенская СОШ»
Баяндина М.Г.



Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 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	200/5	250/5
6,45	8,15	40,23	260			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	41,4	63	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:		

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	Макаронные изделия отварные	150	180
5,55	4,95	29,55	184,5			
6,66	5,94	35,46	221,4	Кисель из концентрата витамин	200	200
10,23	10,2	15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:	25	25

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	Макаронные изделия отварные	150	180
5,55	4,95	29,55	184,5			
6,66	5,94	35,46	221,4	Кисель из концентрата витамин	200	200
10,23	10,2	15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:	25	25

Технолог:

Бухгалтер:

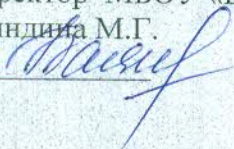


Ю.М. Епишина



Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МБОУ «Верх-Иньвенская СОШ»
 Баяндина М.Г.



Школьная столовая
 Меню на вторник 11.03.2025 г.
 Для детей ОВЗ

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82	Компот из смеси сухофруктов	200	200
0,6	0,1	20,1	84	витамины		
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:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Компот из смеси сухофруктов	200	200
4,05	8,6	8,7	210,5	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
Итого:						

ОБЕД:

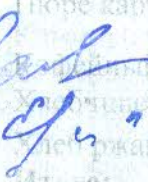
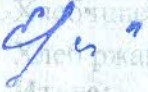
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Компот из смеси сухофруктов	200	200
4,05	8,6	8,7	210,5	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МБОУ «Верх-Иньвенская СОШ»
 Баянзина М.Г.

Школьная столовая
 Меню на среду 12.03.2025 г.
 Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	Каша из овсяных хлопьев	200/5	250/5
8,95	10,6	36,43	277	«Геркулес» жидкая		
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
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	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	гренками		
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	соусом томатным	200/5	250/5
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16	Масло сливочное (порциями)	15	15
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	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83			
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28			
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16	Масло сливочное (порциями)	15	15
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	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Верх-Инъвенская СОШ»
Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	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:

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
25	25
200	200
50	50
25	25

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/5	250/5

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
100	120
150/5	180/5
200	200
50	50
50	50
25	25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/5	250/5
100	120
150	180
200	200
50	50
50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Верх-Инъвенская СОШ»
Баяндина М.Г.

Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,33	9,3	44,65	299,5			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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:		

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
20	20
200	200
50	50
25	25

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная поджарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200	250
7,2	8,1	24,63	200,25			
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			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин.	200	200
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб пшеничный	25	25
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	60
200	250
100	120
150	180
200	200
25	25
25	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная поджарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200	250
7,2	8,1	24,63	200,25			
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			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин.	200	200
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб пшеничный	25	25
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	60
200	250
100	120
150	180
200	200
25	25
25	25

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова