

Утверждено:

Директор МБОУ «Верх-Пильвенская СОШ»
Баяншина М.П.



Школьная столовая
Меню на понедельник 23.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Всего: Зерн. Углевод. Белков.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
61,2	8,21	34,33	236,96	Каша «Дружба»	250/5
1,5	4,8	0	66,2	Сыр (порциями)	20
		11,6	90	Кофейный напиток с молоком	200
		30,0	120,3	Хлеб пшеничный	50
1	1,2	12,1	50,3	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,6	0,0	1,02	6,6	Овощная поджарка (Огурцы соленные)	60
1,1	1,3	3,8	61,75	Пци из свежей капусты с картофелем	250/5
10,7	13,36	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
8,93	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
1,7	0,1	26,6	129,1	Хлеб пшеничный	50
	0,1	24,21	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Составлено:

Директор МБОУ «Верх-Пильвенская СОШ»

Бондина М.П.

Школьная столовая

Меню на вторник 24.02.2026 г.

Для детей из маломужских и многодетно-маломужских семей

№п/п	№п/п	Углев.	Белки	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
1	1	55	422	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/50
2	8	47	401	Кисель из концентрата витамин	200
3	11	53,6	503	Фрукты (Яблоки свежие)	160
Итого:					
ОБЕД:					
Наименование блюд					
Выход (гр)					
4	2	3,96	52,8	Овощная поджарка (Винегрет овощной)	60
5	3	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
6	10	6,58	115,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120
7	12	46,62	263,16	Рис отварной	180
8	13	20,1	81	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
9	14	26,6	129,1	Хлеб пшеничный	50
10	15	21,21	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Енинина

Е.В. Лесникова

Утверждено:

Директор МБОУ «Верх-Ильинская СОШ»

Лисицина М.И.

Школьная столовая

Меню на среду 25.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

№	жир,	белок	калории	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ЗАВТРАК:					
1шт	9,55	40,05	290,33	Каша гречневая вязкая	250/5
0,1	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
1шт	8,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
1шт	10,1	26,6	29,1	Хлеб пшеничный	50
1шт	10,1	26,6	29,1	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

ОБЕД:					
№	жир,	белок	калории	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1шт	10,1	19,2	76,1	Овощная поджарка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1шт	1,13	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
1шт	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
1шт	8,2	10,41	126	Пюре картофельное	180
1шт	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
1шт	10,1	26,6	129,1	Хлеб пшеничный	50
1шт	10,1	26,6	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

Утверждено:

Взвешивает:

Ю.М. Лисицина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

директор МБОУ «Верх-Ильинская СОШ»

Александр М.И.

Школьная столовая

Меню четверг 26.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

№	Борщ	Суп	Линей.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
10.	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
		10,11	126	Пюре картофельное	180
	96	1,11	36	Компот из свежих яблок	200
11.	21,18	12,11	77,23	Кондитерские изделия (Машинок)	40
	10,7	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
12.	15,1	8,2	98	Овощная поджарка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100
13.	1,86	1,68	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
14.	8,2	21,8	223	Плов из отварной птицы	200
15.	1,2	11,1	63	Кофейный напиток с молоком	200
16.	1,1	26,6	129,1	Хлеб пшеничный	50
		11,1	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Ешина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Верх-Иньвенская СОШ»

Григорина М.И.

Школьная столовая

Меню на пятницу 27.02.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

		Уг.лев.	Уг.прав.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
Молоко	3,26	45,1	291,82	Каша пшеничная молочная жидкая	250/5
Масло сливочное	11,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20
Чай	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	0,1	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
Хлеб ржано-пшеничный	12,12		59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
		1,56	41,6	Овощная поджарка (Салат из свеклы отварной)	60
Суп из овощей	2,53	6,33	71	Суп из овощей	250/5
Котлеты из говядины с соусом томатным	2,78	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
Макаронные изделия отварные	3,94	35,16	221,4	Макаронные изделия отварные	180
Чай с лимоном	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
Хлеб пшеничный	0,1	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
Хлеб ржано-пшеничный	21,21		119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесенкова