

М Е Н Ю (День 1)

« 02 » _____ июня _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, с 12 до 17 лет
завтрак	Запеканка из творога с молоком сгущенным	653,57	220	200/20
	Чай с лимоном	130	207	200/10/7
	Печенье (1шт. в индивидуальной упаковке)	135	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	1059,57		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Суп из овощей с горошком зелёным конс.	108,3	255	250/5
	Котлеты рубленые из птицы	346	100	100
	Каша рассыпчатая пшеничная	196,6	185	180/5
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	880,23		

Директор школы _____

Повар _____

Михайленко И.П.

М Е Н Ю (День 2)
 « 03 » _____ **ИЮНЯ** _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход. з. с 11 до 17 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша вязкая молочная из риса и пшена с сахаром	238	205	200/5
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	778,3		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	100	100
	Рассольник ленинградский	121,25	255	250/5
	Шницель из говядины	314	100	100
	Макароны отварной с маслом сливочным	215,3	185	180/5
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	904,88		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 3)

« 04 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал.	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12.06.17 лет
завтрак	Каша вязкая молочная из пшеничной крупы с сахаром	296	205	200/5
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Булочка сдобная (1 шт. в инд. упаковке)	166	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	647,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Суп картофельный с клёцками	138,5	250	250
	Рагу из птицы	436,8	280	100/180
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	916,63		

Директор школы _____

Повар _____

МЕНЮ (День 4)

« 05 » июня 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша вязк. молочная из хлопьев овс.с/с	351	205	200/5
	Какао с молоком	118,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты свежие (по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	888,7		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	100	100
	Борщ со сметаной	98,25	255	250/5
	Тефтели рыбные (минтай) с соусом томатным	178	150	100/50
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	185	180/5
	Кисель из сока фруктового	157,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	857,88		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 5)
 « 06 » ИЮНЯ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Икра кабачковая (промышленного производства)	78	100	100
	Омлет натуральный	585,2	200	200
	Чай с лимоном	130	217	200/10/7
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	934,2		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Суп картофельный с бобовыми	179,8	250	250
	Плов из курицы	654	280	100/180
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1192,53		

Директор школы _____

Повар _____

МЕНЮ (День 6)

« 09 » июня

2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Суп молочный с макаронными изделиями	434	210	200/10
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	974,3		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,33	100	100
	Суп картофельный с рисовой крупой	116,3	250	250
	Запеканка картофельная с мясом	580	290	280/10
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1037,63		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 7)

« 10 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.

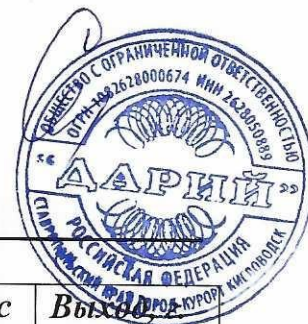


	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Каша молочная гречневая с сахаром	304	205	200/5
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Печенье (1шт. в индивидуальной упаковке)	135	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	699,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Щи из свежей капусты со сметаной	84,8	255	250/5
	Котлеты рубленые из птицы	346	100	100
	Рис отварной	244	185	180/5
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1008,53		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 8)
« 11 » июня 2025 г.



	<i>Наименование блюда</i>	<i>Ккал. (Энергетич. ценность)</i>	<i>Общий вес блюда, г.</i>	<i>Выход, с 12 до 17 лет</i>
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша молочная рисовая с сахаром	202,5	205	200/5
	Какао с молоком	118,7	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	740,2		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	100	100
	Рассольник ленинградский со сметаной	121,3	255	250/5
	Рагу из птицы	436,8	280	100/180
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	916,83		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 9)
 « 16 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.



	<i>Наименование блюда</i>	<i>Ккал.</i> (Энергетич. ценность)	<i>Общий вес блюда, г.</i>	<i>Выход с 12-60 лет</i>
завтрак	Запеканка из творога с молоком сгущенным	653,57	220	200/20
	Чай с лимоном	130	217	200/10/7
	Печенье	337	1шт	1шт
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	1245,0		
Обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Суп из овощей со сметаной	163,75	255	250/5
	Тефтели из говядины 1-й вариант	316	180	100/80
	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	196,6	185	180/5
	Кисель из сока фруктового	143,8	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	921,88		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 10)

« 17 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Икра кабачковая (промышленного производства)	78	100	100
	Омлет с сыром	463,3	200	200
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты свежие (по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	907,6		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	100	100
	Суп картофельный с бобовыми	179,8	250	250
завтрак:	Биточки рыбные (минтай)	274	100	100
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	185	180/5
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	965,43		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 11)
« 18 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.



	<i>Наименование блюда</i>	<i>Ккал. (Энергетич. ценность)</i>	<i>Общий вес блюда, г.</i>	<i>Выход, г. с 12 до 17 лет</i>
завтрак	Каша вязкая молочная из риса и пшена с сахаром	238	205	200/5
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Печенье (1шт. в индивидуальной упаковке)	135	1 шт.	1 шт.
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	558,5		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Борщ с капустой и картофелем	109,5	255	250/5
	Кнели из птицы	234	100	100
	Макароны отварные с маслом	202,1	185	180/5
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1008,33		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 12)
 « 19 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.



	<i>Наименование блюда</i>	<i>Ккал. (Энергетич. ценность)</i>	<i>Общий вес блюда, г.</i>	<i>Выход, г. с 12 до 17 лет.</i>
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Каша вязкая молочная из хлопьев овс. с сахаром	351	205	200/5
	Какао с молоком	118,7	200	200
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	888,7		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	100	100
	Суп картофельный с клецками	121,25	250	250
завтрак	Плов из курицы	654	280	100/180
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1108,98		

Директор школы _____

Повар _____

МЕНЮ (День 13)

« 20 » июня 2025 г.

С



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Запеканка из творога с молоком сгущенным	653,57	220	200/20
	Сыр «Российский» (порциями)	108	15	15
	Чай с лимоном	130	217	200/10/7
	Кондитерское изделие	304	1 шт	1 шт
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	1029,57		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Суп рисовый с томатом	121,3	250	250
	Котлеты рубленые из птицы	346	100	100
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	185	180/5
	Компот из смеси сухофруктов	87,6	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	978,93		

Директор школы _____

Повар _____

М Е Н Ю (День 14)

« 23 » _____ ИЮНЯ _____ 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал. (Энергетич. ценность)	Общий вес блюда, г.	Выход, г. с 12 до 17 лет
завтрак	Масло сливочное 72,5% м.д.ж (порциями)	66	10	10
	Сыр Российский (порциями)	108	15	15
	Суп молочный с макаронными изделиями	434	210	200/10
	Кофейный напиток с молоком	121,3	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Фрукты св.(по сезону)	104	1 шт.	1 шт.
	ИТОГО:	974,3		
обед:	Помидор свежий (порционно)	8,5	100	100
	Суп из овощей со сметаной	163,75	255	250/5
	Тефтели из говядины 1-й вариант	316	180	100/80
	Каша рассыпчатая гречневая	196,6	185	180/5
	Компот из свежих плодов (по сезону)	105	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	1035,08		

Директор школы _____

Повар _____

МЕНЮ (День 15)

« 24 » июня 2025 г.



	Наименование блюда	Ккал.	Общий вес блюда, г.	Выход, г с 12 до 17 лет
завтрак	Икра кабачковая (промышленного производства)	78	100	100
	Омлет натуральный	585,2	200	200
	Чай с сахаром	44,5	210	200/10
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	ИТОГО:	848,7		
обед:	Огурец свежий (порционно)	8,33	100	100
	Щи из свежей капусты с картоф. со сметаной	125	255	250/5
	Биточки рыбные (минтай)	274	100	100
	1 вариант-Картофель отварной 2 вариант- Картофельное пюре	170,3	185	180/5
	Сок фруктовый в ассортименте	80	200	200
	Хлеб пшеничный	141	60	60
	Хлеб ржаной	104,4	60	60
	ИТОГО:	903,03		

Директор школы _____

Повар _____