

утверждаю

Директор:

Габриелетонрак А.Р.

06.10.2025г.

Меню

1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Супы и гарни свежими	100	47,0
2. Прикаденские «Особые» с соусом томат	50/50	261,21
3. Каши гречневая вязкая	150/3	170,0
4. Чай полусладкий	200/7	56,0
5. Хлеб ржаной	20,0	44,0
6. Хлеб пшеничный	30,0	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Прикаденские «Особые» с соусом томат	50/50	261,21
2. Каши гречневая вязкая с маслом	180/5	204,0
3. Чай полусладкий	200/7	56,0
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Рассольник «Пензенский» на м/к бульоне со сметаной	250/10	258,68
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30,0	71,0

утверждаю

Директор:

Гонимый опрак А.Р.

Меню

07.10.2025г.

1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из свежей капусты	60	36,0
2. Суп из пшена	50/150	254/29
3. Чай с лимоном (полусладкий)	200/10/7	62,0
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из свежей капусты	60,0	36,0
2. Суп из пшена	50/180	292,0
3. Чай с лимоном (полусладкий)	200/10/7	62,0
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп картофельный с макаронами с мясом птицы	250/15	187,0
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0

Меню

1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из моркови	60	36,0
2. Бийотки рыбные «Морюшка» с соусом сметанным с луком	50/40	122,6
3. Картофельное пюре	150	172,0
4. Нанешок из с/фр-в п/сладкий	200	113,0
5. Хлеб ржаной	20	44,0
6. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Бийотки рыбные «Морюшка» с соусом сметанным с луком	50/50	122,6
2. Рагу ячневая вязкая с маслом	180/5	257,4
3. Чай полусладкий	200/7	56,0
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Борщ с картофелем, капустой на м/к. бульоне со сметаной	250/10	233,0
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30,0	71,0

Утверждаю
Директор

Меню

1-4 кл.



09.10.2025

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из отварной свеклы	60	56,0
2. Котлеты "Любимые" с соусом томат.	50/40	171,27
3. Каша пшеничная с маслом	150/3	175
4. Чай полусладкий	200/7	56,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0
6. Хлеб ржаной	20	44,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Котлеты "Любимые" с соусом томат.	50/50	190,30
2. Каша пшеничная с маслом	150/5	210,0
3. Чай полусладкий	200/7	56,0
4. Хлеб пшеничный	30	71,0
5. Хлеб ржаной	20	44,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп картофельный с добавками на м/к. Бульоне	250	270,68
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0

Директор

Меню

1-4 кл.



Возрастной класс А.В.
10.10.2025г.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат "Витаминный"	60	43,80
2. Котлеты "Школьные" с соусом	50/50	183,60
3. Супе из гороха с маслом	150/3	232,0
4. Напиток из свежих яблок	200	96,30
5. Хлеб ржаной	20,0	44,0
6. Хлеб пшеничный	30,0	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Котлеты "Школьные" с соусом	50/50	183,60
2. Супе из гороха с маслом	180/5	278,0
3. Чай сладкий	200/7	56,0
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп картофельный с клецками на см/к бульоне	250	179,35
2. Чай сладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0

Меню

1-4 кл.



Директор

Утверждаю

Головченко И.Р.

11.10.2025г.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Творог и ягоды свежие	100	47,0
2. Сосиски отварные с соусом томатн.	50/40	97,9
3. Капша гречневая с маслом	150/3	170,0
4. Чай с лимоном (полусахарный)	200/10/7	62,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0
6. Хлеб ржаной	20	44,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Сосиски отварные с соусом томатн.	50/50	188,78
2. Капша гречневая с маслом	150/5	204,0
3. Чай полусахарный	200/7	56,0
4. Хлеб пшеничный	30	71,0
5. Хлеб ржаной	20	44,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп крестьянский с крупой на м/к бульоне со сметаной	250/10	191,0
2. Чай полусахарный	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0