

Утверждаю:  
 Директор  
 МБОУ СОШ с. Ильинское  
 Цнашкина Т.А.

*Цнашкина Т.А.*



Меню  
 Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.

На «19» февраля 2025 года.

№ п/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)</b>				
1	Макаронные изделия отварные	150	191	9-75
2	Гуляш из мяса свинины	100	157	51-03
3	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
4	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
5				
ИТОГО:				<b>69-28</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)</b>				
1	Макаронные изделия отварные	180	214	10-65
2	Гуляш из мяса свинины	100	157	56-26
3	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
4	Икра кабачковая	60	40	16-20
5	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
ИТОГО:				<b>91-61</b>
<b>РОД. ПЛАТА 1-11 КЛАССЫ</b>				
1	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	35-00
2	Каша гречневая	180	201	11-10
3	Филе птицы тушенная в соусе с овощами	60\60	224	65-24
4	Салат « степной»	100	137	24-24
5	Компот из смеси сух-ов	200	76	8-75
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
<b>Сумма:</b>			<b>с супом:</b>	<b>148-23</b>
			<b>без супа:</b>	<b>113-23</b>

Повар *Пигеева Т.В.* Пигеева Т.В

Утверждаю:  
 Директор  
 МБОУ СОШ с. Ильинское  
 Шишкина Т.А.



Меню  
 Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.

На «19» февраля 2025 года.(ОВЗ)

п/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 1-4 КЛ.</b>				
	Макаронные изделия отварные	150	191	9-75
	Гуляш из мяса свинины	100	157	51-03
	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
	Икра кабачковая	60	40	16-20
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
ИТОГО:				<b>85-48</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 1-4 КЛ.</b>				
	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	35-00
	Каша гречневая	150	161	10-10
	Филе птицы тушенная в соусе с овощами	50\50	186	55-74
	Салат « степной»	80	110	19-19
	Компот из смеси сух-ов	200	76	8-75
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Хлеб ржаной	25	51	1-95
ИТОГО:				<b>129-93</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 5-9 КЛ.</b>				
	Макаронные изделия отварные	180	214	10-65
	Гуляш из мяса свинины	100	157	56-26
	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
	Икра кабачковая	60	40	16-20
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
ИТОГО:				<b>91-61</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 5-9 КЛ.</b>				
	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	35-00
	Каша гречневая	180	201	11-10
	Филе птицы тушенная в соусе с овощами	60\60	224	65-24
	Салат « степной»	100	137	24-24
	Компот из смеси сух-ов	200	76	8-75
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Хлеб ржаной	25	51	1-95
ИТОГО:				<b>150-18</b>

Повар Пигеева Т.В. Пигеева Т.В.