



Меню  
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.  
На «10» Марта 2025 года.

№ п/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
<b>ЗАВТРАК 1-4 КЛАССЫ ( БЕСПЛАТНИКИ)</b>				
2	Макаронные изделия с сыром	170	305	39-26
3	Кукуруза консервированная	80	21	17-36
4	Хлеб пшеничный	50	82	3-90
5	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
6				
7				
ИТОГО:				<b>65-12</b>
<b>ЗАВТРАК 5-11 КЛАССЫ ( БЕСПЛАТНИКИ)</b>				
2	Макаронные изделия с сыром	200	355	45-08
3	Кукуруза консервированная	80	21	17-36
4	Хлеб пшеничный	50	82	3-90
5	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
6				
7				
ИТОГО:				<b>70-94</b>
<b>РОД. ПЛАТА 1-11 КЛАССЫ</b>				
1	Борщ из свежей капусты	250	167	37-54
2	Плов ( свинина)	230	317	65-42
3	Салат из редьки и св.огурца	100	112	28-43
4	Компот с консервированных плодов	200	78	13-00
5	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
6				
7				
<b>Сумма:</b>		<b>с супом</b>		<b>148-29</b>
		<b>без супа</b>		<b>110-75</b>

Повар Пигеева Т.В. Пигеева Т.В.



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

Меню  
 Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.

На «10» Марта 2025 года.(ОВЗ)

№ п/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 1-4 КЛ.</b>				
1	Макаронные изделия с сыром	170	305	39-26
2	Кукуруза консервированная	80	21	17-36
3	Хлеб пшеничный	50	82	3-90
4	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
5				
<b>ИТОГО:</b>				<b>65-12</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 1-4 КЛ.</b>				
1	Борщ из свежей капусты	250	167	37-54
2	Плов ( свинина)	200	244	55-37
3	Салат из редьки св.огурца	80	97	25-13
4	Компот с консервированных плодов	200	78	13-00
5	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
6	Хлеб ржаной	25	51	1-95
7				
<b>ИТОГО:</b>				<b>136-89</b>
<b>ЗАВТРАК ОВЗ 5-9 КЛ.</b>				
1	Макаронные изделия с сыром	200	355	45-08
2	Кукуруза консервированная	80	21	17-36
3	Хлеб пшеничный	50	82	3-90
4	Чай с лимоном и сахаром	200	63	4-60
5				
<b>ИТОГО:</b>				<b>70-94</b>
<b>ОБЕД ОВЗ 5-9 КЛ.</b>				
1	Борщ из свежей капусты	250	167	37-54
2	Плов ( свинина)	230	317	65-42
3	Салат из редьки и св.огурца	100	112	28-43
4	Компот с консервированных плодов	200	78	13-00
5	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
6	Хлеб ржаной	25	51	1-95
7				
<b>ИТОГО:</b>				<b>150-24</b>

Повар Пигеева Т.В. Пигеева Т.В.