

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



Меню
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.

На «30» апреля 2025 года.

№ п/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
ЗАВТРАК 1-4 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)				
1	Рис припущенный	150	123	10-40
2	Птица тушенная в соусе	90	305	50-91
3	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
4	Чай каркадэ	200	58	4-34
5				
ИТОГО:				69-55
ЗАВТРАК 5-11 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)				
1	Рис припущенный	180	190	11-40
2	Птица тушенная в соусе	100	364	54-31
3	Овощи соленные	80	12	14-00
4	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
5	Чай каркадэ	200	58	4-34
ИТОГО:				87-95
РОД. ПЛАТА 1-11 КЛАССЫ				
1	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	36-02
2	Запеканка картофельная с мясным фаршем	230	567	87-81
3	Салат « Витаминный»	100	99	19-50
4	Компот из св\м ягод	200	86	18-70
5	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
Сумма:			с супом:	165-93
			без супа:	129-91

Повар Пигеева Т.В. Пигеева Т.В.

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

Меню
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.

На «30» апреля 2025 года.(ОВЗ)

/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
ЗАВТРАК ОВЗ 1-4 КЛ.				
	Рис припущенный	150	123	10-40
	Птица тушенная в соусе	90	305	50-91
	Овощи соленные	60	8	12-00
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Чай каркаде	200	58	4-34
ИТОГО:				81-55
ОБЕД ОВЗ 1-4 КЛ.				
	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	36-02
	Запеканка картофельная с мясным фаршем	200	493	71-56
	Салат «Витаминный»	80	80	14-72
	Компот из св\м ягод	200	86	18-70
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Хлеб ржаной	50	102	3-90
ИТОГО:				148-80
ЗАВТРАК ОВЗ 5-9 КЛ.				
	Рис припущенный	180	190	11-40
	Птица тушенная в соусе	100	364	54-31
	Овощи соленные	80	12	14-00
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Чай каркаде	200	58	4-34
ИТОГО:				87-95
ОБЕД ОВЗ 5-9 КЛ.				
	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	36-02
	Запеканка картофельная с мясным фаршем	230	567	87-81
	Салат «Витаминный»	100	99	19-50
	Компот из св\м ягод	200	86	18-70
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Хлеб ржаной	50	102	3-90
ИТОГО:				169-83

Повар Пигеева Т.В. Пигеева Т.В