



Утверждаю:
Директор
МБОУ СОШ с. Ильинское
Никишина Л.А.

Меню
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.
На «17» сентября 2025 года.(ОВЗ)

п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
ЗАВТРАК ОВЗ 1-4 КЛ.				
	Рис припущенный	150	123	10-40
	Птица тушеная в соусе	90	305	51-70
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Чай каркаде	200	58	4-40
ИТОГО:				70-40
ОБЕД ОВЗ 1-4 КЛ.				
	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	36-55
	Запеканка картофельная с мясным фаршем	200	493	72-14
	Салат «Витаминный»	80	80	22-54
	Компот из св\м ягод	200	86	18-80
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
ИТОГО:				153-93
ЗАВТРАК ОВЗ 5-9 КЛ.				
	Рис припущенный	180	190	11-40
	Птица тушеная в соусе	100	364	57-49
	Овощи соленные	60	11	14-00
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Чай каркаде	200	58	4-40
ИТОГО:				91-19
ОБЕД ОВЗ 5-9 КЛ.				
	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	36-55
	Запеканка картофельная с мясным фаршем	230	567	83-70
	Салат «Витаминный»	100	99	25-45
	Компот из св\м ягод	200	86	18-80
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Хлеб ржаной	50	102	3-90
ИТОГО:				172-30

Повар Сараева Сараева Е.И.



Меню
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.
На «17» сентября 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	51-70
3	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
4	Чай каркадэ	200	58	4-40
5				
ИТОГО:				70-40
ЗАВТРАК 5-11 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)				
1	Рис припущенный	180	190	11-40
2	Птица тушенная в соусе	100	364	57-49
3	Овощи соленные	60	11	14-00
4	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
5	Чай каркадэ	200	58	4-40
ИТОГО:				91-19
РОД. ПЛАТА 1-11 КЛАССЫ				
1	Свекольник со сметаной на туш. говядине	250	170	36-55
2	Запеканка картофельная с мясным фаршем	230	567	83-70
3	Салат « Витаминный»	100	99	25-45
4	Компот из св\м ягод	200	86	18-80
5	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
Сумма:			с супом:	168-40
			без супа:	131-85

Повар Сараева Е.И. Сараева Е.И.