



Меню
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.
На «14» октября 2025 года.(ОВЗ)

№/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
ЗАВТРАК ОВЗ 1-4 КЛ.				
	Омлет с зеленым горошком	150\20	281	46-25
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Чай с сахаром	200	60	3-20
	Фрукты свежие	100	52	30-00
ИТОГО:				83-35
ОБЕД ОВЗ 1-4 КЛ.				
	Суп с рыбных консервов	250	134	33-50
	Макаронные изделия отварные	150	234	10-60
	Поджарка (свинина)	90	383	69-64
	Винегрет овощной	80	98	20-05
	Кисель из концентрата ягодный	200	102	6-45
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
ИТОГО:				144-14
ЗАВТРАК ОВЗ 5-9 КЛ.				
	Омлет с зеленым горошком	180\20	312	50-14
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Чай с сахаром	200	61	3-20
	Фрукты свежие	100	52	30-00
ИТОГО:				87-24
ОБЕД ОВЗ 5-9 КЛ.				
	Суп с рыбных консервов	250	134	33-50
	Макаронные изделия отварные	180	279	11-50
	Поджарка (свинина)	100	414	75-35
	Винегрет овощной	100	123	22-75
	Кисель из концентрата ягодный	200	102	6-45
	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
	Хлеб ржаной	25	51	1-95
ИТОГО:				155-40

Повар  Сараева Е.И.



Меню
Обучающихся МБОУ СОШ с.Ильинское.

На «14» октября 2025 года.

№ п/п	Наименование блюда	Выход – вес порции	ЭЦ, ккал.	Сумма
ЗАВТРАК 1-4 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)				
1	Омлет с зеленым горошком	150\20	281	46-25
2	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
3	Чай с сахаром	200	60	3-20
4	Фрукты свежие	100	52	30-00
ИТОГО:				83-35
ЗАВТРАК 5-11 КЛАССЫ (БЕСПЛАТНИКИ)				
1	Омлет с зеленым горошком	180\20	312	50-14
2	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
3	Чай с сахаром	200	61	3-20
4	Фрукты свежие	100	52	30-00
ИТОГО:				87-24
РОД. ПЛАТА 1-11 КЛАССЫ				
1	Суп с рыбных консервов	250	134	33-50
2	Макаронные изделия отварные	180	279	11-50
3	Поджарка (свинина)	100	414	75-35
4	Винегрет овощной	100	123	22-75
5	Кисель из концентрата ягодный	200	102	6-45
6	Хлеб пшеничный	50	117	3-90
Сумма:			с супом:	153-45
			без супа:	119-95

Повар Сараева Е.И. Сараева Е.И.