

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 4 г.Советский
_____ Е.А.Кузьмина

МЕНЮ
21 апреля 2025

Наименование блюд	7-11 лет			12-18 лет		
	Выход г	Ккал	Цена	Выход г	Ккал	Цена
Завтрак:						
Бутерброд с джемом	20/20	97	6,34	20/20	97	6,34
Каша "Дружба" с маслом	200/5	158	24,88	200/5	158	24,88
Чай с лимоном	200/7	62	3,74	200/7	62	3,74
Яйцо вареное	40	58	15,00	40	58	15,00
Фрукт в ассортименте	130	119	26,00	130	119	
Хлеб пшеничный	20	39	2,00	40	78	2,00
Итого:		533	77,96		572	51,96
Обед:						
Салат из свежих помидоров	60	39	18,28	100	64	34,42
Борщ с капустой и картофелем со сметаной с мясом	250/10/5	138	32,28	250/10/5	138	32,28
Бефстроганов из отвар. говядины	100	171	52,12	100	171	52,12
Пюре картофельное	150	147	19,99	180	176	25,24
Компот из ягод	200	116	13,25	200	116	13,25
Хлеб пшеничный	40	78	4,00	60	117	6,00
Хлеб ржаной	20	41	2,00	40	81	4,00
Итого:		730	141,92		859	167,31

Зав. производством
Технолог
Мед. Работник

Смирнова Ю.С.
Зырянцева А.С.
Флеева И.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 4 г. Советский
 _____ Е.А. Кузьмина

МЕНЮ
22 апреля 2025

Наименование блюд	7-11 лет			12-18 лет		
	Выход г	Ккал	Цена	Выход г	Ккал	Цена
Завтрак:						
Бутерброд с маслом	20/5	75	8,50	30/10	134	15,75
Биточки рублен. из птицы запеч.	90	155	41,93	100	196	46,23
Соус сметанный с томатом	50	52	7,31	50	52	7,31
Булгур припущенный	150	163	14,83	180	195	18,04
Чай с сахаром	200	61	2,48	200	61	3,68
Хлеб ржаной	20	41	2,00	20	41	2,00
Итого:		547	77,05		679	93,01
Обед:						
Салат "Несвижский"	60	77	17,44	100	129	19,54
Рассольник "Ленинградский" с мясом со сметаной	250/10/5	123	36,40	250/10/5	123	36,40
Котлеты по-хлыновски	90	170	49,00	100	188	51,64
Макаронные изделия отварные	150	175	9,00	180	210	10,60
Кисель из свежих ягод	200	89	17,59	200	89	17,59
Хлеб пшеничный	40	78	4,00	60	117	6,00
Хлеб ржаной	20	41	2,00	40	81	4,00
Итого:		753	135,43		859	145,77

Зав. производством
 Технолог
 Мед. Работник

Смирнова Ю.С.
 Зырянцева А.С.
 Флеева И.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 4 г.Советский
 _____ Е.А.Кузьмина

МЕНЮ
23 апреля 2025

Наименование блюд	7-11 лет			12-18 лет		
	Выход г	Ккал	Цена	Выход г	Ккал	Цена
Завтрак:						
Бутерброд с сыром	20/15	83	14,98	20/20	107	18,88
Запеканка из творога с мол. сгущ.	150/20	298	84,03	180/20	368	92,15
Какао с молоком	200	127	14,88	200	127	14,88
Йогурт молоч. полужир.	125	39	0,00	125	39	0,00
Итого:		547	113,89		641	125,91
Обед:						
Икра морковная	60	75	7,02	100	115	9,54
Суп гороховый с гренками, с мясом	250/20/10	184	34,14	250/20/10	184	34,14
Минтай, запеч. в сухарн. кор. с маслом	100/5	159	32,65	120/5	191	34,62
Картофель толчен. по-деревенски	150	137	21,03	180	165	24,22
Компот из ягод и яблок	200	78	15,59	200	78	15,59
Хлеб пшеничный	40	78	4,00	60	117	6,00
Хлеб ржаной	40	83	4,00	40	81	4,00
Итого:		794	118,43		859	128,11

Зав. производством
 Технолог
 Мед. Работник

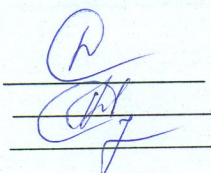
Смирнова Ю.С.
 Зырянцева А.С.
 Флеева И.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 4 г. Советский
 _____ Е.А. Кузьмина

МЕНЮ
24 апреля 2025

Наименование блюд	7-11 лет			12-18 лет		
	Выход г	Ккал	Цена	Выход г	Ккал	Цена
Завтрак:						
Котлета особая (из свинины мясной и филе индейки)	90	215	48,05	100	222	51,23
Соус сметанный с томатом и луком	50	55	8,02	50	55	8,02
Рис припущенный	150	144	10,13	180	175	12,34
Чай с лимоном	200/7	62	3,74	200/7	62	4,44
Хлеб пшеничный	20	39	2,00	20	39	2,00
Хлеб ржаной				20	41	2,00
Кондитерское изделие промышленного производства	30	86	14,00	30	86	
Итого:		601	85,94		594	80,03
Обед:						
Салат из свеклы с яблоком и зеленым горошком	60	54	7,53	100	87	12,10
Суп-лапша домашняя, с птицей	250/10	155	17,40	250/10	155	17,40
Биточки по-белорусски	90	140	60,00	100	150	61,15
Сложный гарнир (капуста/пюре картофельное)	50/100	123	18,25	80/100	139	20,38
Компот из урюка	200	129	10,03	200	129	10,03
Хлеб пшеничный	50	97	5,00	60	117	6,00
Хлеб ржаной	40	83	4,00	60	122	6,00
Итого:		781	122,21		859	133,06

Зав. производством
 Технолог
 Мед. Работник



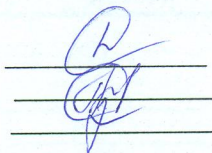
Смирнова Ю.С.
 Зырянцева А.С.
 Флеева И.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МАОУ СОШ № 4 г.Советский
 Е.А.Кузьмина

МЕНЮ
25 апреля 2025

Наименование блюд	7-11 лет			12-18 лет		
	Выход г	Ккал	Цена	Выход г	Ккал	Цена
Завтрак:						
Бутерброд с джемом	20/20	97	6,34	20/20	97	6,34
Тефтели рыбные с маслом	100/10	237	41,63	120/10	265	47,20
Пюре картофельное	150	147	19,99	180	176	25,46
Чай со смородиной и сахаром	200	50	10,16	200	50	11,36
Хлеб пшеничный	20	39	2,00	20	39	2,00
Хлеб ржаной				20	41	2,00
Итого:		570	80,12		668	94,36
Обед:						
Салат из свеклы с сыром	60	100	13,87	100	112	15,84
Суп крестьян с крупой и мясными фрикадельками	250/15/5	135	27,85	250/15/5	135	27,85
Котлеты из мяса	90	199	55,40	100	222	56,97
Рагу из овощей	150	175	15,41	180	215	18,64
Напиток из шиповника	200	90	12,00	200	90	12,00
Хлеб пшеничный	40	78	4,00	40	78	4,00
Хлеб ржаной	20	41	2,00	40	81	4,00
Итого:		818	130,53		859	119,30

Зав. производством
Технолог
Мед. Работник



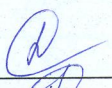
Смирнова Ю.С.
Зырянцева А.С.
Флеева И.Н.

УТВЕРЖДАЮ:
 Директор МАОУ СОШ № 4 г.Советский
 Е.А.Кузьмина

МЕНЮ
26 апреля 2025

Наименование блюд	7-11 лет			12-18 лет		
	Выход г	Ккал	Цена	Выход г	Ккал	Цена
Завтрак:						
Бутерброд с сыром				20/20	107	18,88
Колбаски витаминные с маслом				100/5	218	31,15
Каша гречневая вязкая				180	173	12,19
Кофейный напиток				200	91	11,58
Хлеб ржаной				20	41	2,00
Итого:		0			630	75,80
Обед:						
Салат "Зимний"				100	103	9,46
Свекольник с мясными фрикадельками, со сметаной				250/15/5	158	18,95
Минтай, тушеная в томате с овощами				120/50	211	26,40
Рис припущенный с кукурузой или зеленым горошком				180/30	199	13,41
Компот из сухофруктов				200	98	3,91
Хлеб пшеничный				60	78	6,00
Хлеб ржаной				40	81	4,00
Итого:		0	0,00		859	82,13

Зав. производством
 Технолог
 Мед. Работник





Смирнова Ю.С.
 Зырянцева А.С.
 Флеева И.Н.