

Меню

1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп из св. капусты с картошкой	100	47,0
2. Котлетный говяжий с соусом томат.	50/40	142,26
3. Капша грешевая вязкая с маслом	150/3	170,0
4. Чай полусладкий	200/7	56,0
5. Хлеб ржачный	20	44,0
6. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Котлетный говяжий с соусом томат.	50/50	142,45
2. Капша грешевая вязкая с маслом	180/5	204,0
3. Чай полусладкий	200/7	56,0
4. Хлеб ржачный	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Щи из св. капусты с картофелем на м/к бульоне со сметаной	250/10	233,0
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0



Козышпопрак Н.Р.

14.10.2025г.

Меню

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат <i>Витаминный</i>	60	43,80
2. Рыб из <i>пюре</i>	50/150	252,60
3. Чай с <i>морошкой (п/сладкий)</i>	200/10/7	62,0
4. Хлеб <i>ржаной</i>	20	44,0
5. Хлеб <i>пшеничный</i>	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Рыб из <i>пюре</i>	50/180	290,50
2. Чай <i>полусладкий</i>	200/7	56,0
3. Хлеб <i>ржаной</i>	20	44,0
4. Хлеб <i>пшеничный</i>	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп <i>картофельный с доbowыми</i> <i>на м/к. бульоне</i>	250	270,68
2. Чай <i>полусладкий</i>	200/7	56,0
3. Хлеб <i>пшеничный</i>	30	71,0

Директор:

Меню

1-4 кл.



15.10.2025

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из моркови	60	62,40
2. Микс из овощей тушёная в соусе	50/50	185,96
3. Макароны отварные с маслом	150/3	187,0
4. Напиток из сухофруктов и/или	200	113,0
5. Хлеб ржаной	20	44,0
6. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Микс из овощей тушёная в соусе	50/50	185,96
2. Макароны отварные с маслом	180/5	241,4
3. Напиток из сухофруктов и/или	200	113,0
4. Хлеб ржаной	"	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Рассольник "Ленинградский" на м/к. бульоне со сметаной	250/10	258,68
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0

Утверждаю
 Директор: *Козышев А. Р.*
 Сарыарк-Омтинский
Меню
 16.10.2025г.

1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из свежей капусты	60	36,0
2. Котлеты куриные с соусом	50/40	129,2
3. Картофельное пюре	150	172,0
4. Чай полусладкий	200/7	56,0
5. Хлеб ржаной	20	44,0
6. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Котлеты куриные с соусом	50/50	143,55
2. Картофельное пюре	180	206,4
3. Чай полусладкий	200/7	56,0
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп-лапша домашняя с мясом пшеница	250/15	183,79
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0

Утверждаю

Директор:

Звонимонрак А.Р.

17.10.2025г.



Меню

1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп и салат свежий	100	47,0
2. Жаркое по-домашнему с мясом пюрем	50/150	346,0
3. Кисель	200	106,80
4. Хлеб ржаной	20	44,0
5. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Жаркое по-домашнему с мясом пюрем	50/150	346,0
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб ржаной	20	44,0
4. Хлеб пшеничный	30	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп кремлевский с крупой на м/к. Бульоне. со сметаной	250/10	191,0
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0

Утверждаю
Директор: *Григорьев А.П.*
18.10.2025г.

Меню
1-4 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Салат из отварной свеклы	60	56,0
2. Сосиски отварные с соусом томатным	50/40	94,90
3. Макароны отварные с маслом	150/3	187,0
4. Фруктовый сок из с/фр. и/мяс.	200	113,0
5. Хлеб ржаной	20	44,0
6. Хлеб пшеничный	30	71,0

5-11 кл.

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Сосиски отварные с соусом томатным	50/50	108,78
2. Макароны отварные с маслом	180/5	249,4
3. Чай полусладкий	200/7	56,0
4. Хлеб ржаной	20,0	44,0
5. Хлеб пшеничный	30,0	71,0

2-е питание СВО

Наименование блюд	Выход	Каллор.
1. Суп рисовый с говяжьими котлетами	250	122,0
2. Чай полусладкий	200/7	56,0
3. Хлеб пшеничный	30	71,0