



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы:

Л. А. Калмыкова

### Меню на 9 февраля 2025 г

По МБОУ «Аккиреевская средняя общеобразовательная школа»

#### 1 - 4 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Салат из моркови с яблоками	60г	50,91
2	Сосиски отварные	90г	187,00
3	Макароны отварные с маслом	150/3	176,10
4	Компот из сухофруктов	200г	92,80
5	Хлеб пшеничный	40г	94,00

#### Основное 5 - 11 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Салат из моркови с яблоками	100г	84,85
2	Сосиска отварная с макаронными изделиями отварными, с маслом сливочным	90/180/3	394,36
3	Компот из сухофруктов	200г	92,80
4	Хлеб пшеничный	40г	59,40

#### Дополнительное питание ОВЗ

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Каша гречневая вязкая с маслом	150/3г	171,76
2	Кисель	200г	83,60
3	Хлеб ржаной	30г	59,40

Составила повар: Трофимова А. И.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы:

Л. А. Калмыкова

### Меню на 11 февраля 2025г

По МБОУ «Аккиреевская средняя общеобразовательная школа»

#### 1 - 4 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Сыр порционно	10г	34,33
2	Гуляш из говядины	50/50	221,00
3	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150г	214,00
4	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	41,32
5	Хлеб ржаной	50г	99,00

#### Основное 5 - 11 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Сыр порционно	10г	34,33
2	Гуляш из говядины	50/50	221,00
3	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180г	256,80
4	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	41,32
5	Хлеб пшеничный	20г	47,00
6	Хлеб ржаной	40г	79,20

#### Дополнительное питание ОВЗ

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Каша манная молочная с маслом	150/3г	158,86
2	Компот из свежих яблок	200г	74,60
3	Хлеб ржаной	30г	59,40

Составила повар: Трофимова А. И.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы:

Л. А. Калмыкова

### Меню на 12 февраля 2025г

По МБОУ «Аккиреевская средняя общеобразовательная школа»

#### 1 - 4 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Свекла отварная дольками	60г	28,80
2	Птица запеченная	100г	192,00
3	Пюре картофельное с маслом	150/3	150,45
4	Компот из сухофруктов	200г	92,80
5	Хлеб пшеничный	30г	70,50
6	Хлеб ржаной	40г	79,40

#### Основное 5 - 11 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Птица запеченная	100г	192,00
2	Пюре картофельное с маслом	180/3	184,50
3	Свекла отварная дольками	60г	28,80
4	Компот из сухофруктов	200г	92,80
5	Хлеб ржаной	40г	79,40

#### Дополнительное питание ОВЗ

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Каша геркулесовая с маслом	150/3г	197,96
2	Чай с сахаром с лимоном	185/10/5г	41,32
3	Хлеб ржаной	30г	59,40

Составила повар: Трофимова А. И.



Директор школы:  
Л. А. Калмыкова

### Меню на 13 февраля 2025г

По МБОУ «Аккиреевская средняя общеобразовательная школа»

#### 1 - 4 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Сыр порционно	15г	51,50
2	Тефтели мясные сметано-томатном соусе	60/40г	124,00
3	Макаронные изделия отварные с маслом	180/5	176,10
4	Напиток из свежих фруктов	200г	103,50
5	Хлеб пшеничный	45г	105,75

#### Основное 5 - 11 классы

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Сыр порционно	10г	34,33
2	Тефтели мясные сметано-томатном соусе	60/40г	124,00
3	Макаронные изделия отварные с маслом	200г	224,60
4	Напиток из свежих фруктов	200г	103,50
5	Хлеб ржаной	40г	79,20

#### Дополнительное питание ОВЗ

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Каша пшенная с маслом	150/3г	145,80
2	Компот из сухофруктов	200г	132,00
3	Хлеб ржаной	30г	59,0

Составила повар: Трофимова А. И.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор школы:

Л. А. Калмыкова



**Меню на 14 февраля 2025г**

По МБОУ «Аккиреевская средняя общеобразовательная школа»

**1 - 4 классы**

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Салат из свежей капусты с морковью	80г	48,32
2	Биточки рыбные с рисом отварным рассыпчатым с маслом	75/150/3г	304,30
3	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	41,32
4	Хлеб ржаной	30г	59,40

**Основное 5 - 11 классы**

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Салат из свежей капусты с морковью	100г	90,53
2	Биточки рыбные с рисом отварным рассыпчатым с маслом	75/150/3г	304,30
3	Чай с сахаром, с лимоном	185/10/5	41,32
4	Хлеб ржаной	50г	99,00

**Дополнительное питание ОВЗ**

№	Наименование блюда	Масса	ккал
1	Каша полбяная молочная с маслом	150/3г	204,26
2	Компот из урюка	200г	76,40
3	Хлеб ржаной	30г	59,40

Составила повар: Трофимова А. И.