

Согласовано:
 Директор МАОУ «СОШ № 19 «Выбор» НГО
 Л. В. Медведева

Утверждаю
 ИП Козырева Е. В.

МЕНЮ

3-х разового питания на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 10 до 15 лет по столовой МАОУ «СОШ № 19 Выбор» НГО на 28 мая-3 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
28 мая					
Завтрак			Обед		
Макаронные изделия с сыром, маслом	200/15/10	373,5	Щи с картоф. св. капустой, сметана	275	93,4
Икра из кабачков (термообработка)	30	34,8	Фрикадельки мясные в соусе	100	214
Чай с сахаром, молоком	200	80,93	Рис отварной	180	241
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	30/50	206,25	Огурец в нарезку	100	17,3
Фрукт	100	118	Кисель	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Оладья с джемом	130/30	310
			Молоко	230	112
			Стоимость рациона:	261,53	
29 мая					
Завтрак			Обед		
Сыр твердый, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Рассольник Ленинградский, сметана	275	147
Каша овсяная молочная с маслом	300	348	Тефтели рыбные в соусе	160	237,6
Кофейный напиток	200	98	Картофельное пюре с маслом	180	228
Хлеб пшен.-ржаной/Батон	30/50	206,25	Помидор в нарезку	100	21
			Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Булочка с помадкой	100	340
			Сок фруктовый	230	88
			Кондитерское изделие	50	166
			Стоимость рациона:	261,53	
1 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Суп карт. с рыбными консервами	250	135,05
Вареники отварные с маслом	270	356	Котлета мясная запеченная	100	241
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180	226
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	30/50	206,25	Морковь припущенная	100	45,67
Кондитерское изделие	45	186	Сок фруктовый	200	88
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Булочка с повидлом	100	300
			Чай с сахаром	200	35
			Фрукт	80	118
			Стоимость рациона:	261,53	
2 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Борщ с картоф., св., капустой, сметаной	275	146,4
Запеканка рисовая с творогом, мол соус.	200/30	332	Курица тушёная с соусом	150	161
Какао с молоком	200	112,5	Макаронные изд. отварные	180	206
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	30/50	206,25	Помидор в нарезку	100	21
Молоко	180	112	Компот из сухофруктов	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Булочка «Карамелька»	100	343
			Кисель	230	176,7
			Фрукт	80	118
			Стоимость рациона:	261,53	
3 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Суп картофельный с горохом	275	201
Каша манная молочная с маслом	250	325	Голубцы «Любительские»	120	196,75
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель запеченный	180	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная	100	85
Фрукт	100	118	Сок фруктовый	200	88
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	30/50	206,25	Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Булочка со сгущённой	100	343
			Компот из ягод б/з	230	103,14
			Кондитерское изделие	50	166
			Стоимость рациона:	261,53	

Бухгалтер

Повар-бригадир

Согласовано:
 Директор МАОУ «СОШ № 19 «Выбор» НГО
 Д. В. Медведева

Утверждаю
 ИП Козырева Е. В.

МЕНЮ

3-х разового питания на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 6,5 до 10 лет по столовой МАОУ «СОШ № 19 «Выбор» НГО на 28 мая-3 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
28 мая					
Завтрак			Обед		
Макаронные изделия с сыром, маслом	150/15/10	297	Щи с картоф. св. капустой, сметаной	215	93,4
Икра из кабачков (термообработка)	30	34,8	Фрикадельки мясные в соусе	100	214
Чай с сахаром, молоком	200	80,93	Рис отварной	150	241
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Огурец в нарезку	60	10,4
Фрукт	100	118	Кисель	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Полдник					
			Оладья с джемом	100/30	310
			Молоко	200	112
			Стоимость рациона:	231,89	
29 мая					
Завтрак			Обед		
Сыр твердый, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Рассольник Ленинградский, сметана	215	116
Каша овсяная молочная с маслом	260/5	320	Тефтели рыбные в соусе	160	237,6
Кофейный напиток	200	98	Картофельное пюре с маслом	150	199
Батон нарезной	40	68,97	Помидор в нарезку	60	15
Хлеб пшенично-ржаной	20	77,4	Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Полдник					
			Булочка с помадкой	100	340
			Сок фруктовый	200	88
			Кондитерское изделие	30	166
			Стоимость рациона:	231,89	
1 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Суп карт. с рыбными консервами	250	135,05
Вареники отварные с маслом	250	356	Котлета мясная запеченная	90	241
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	216
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Морковь припущенная	60	31,66
Кондитерское изделие	30	166	Сок фруктовый	200	88
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Полдник					
			Булочка с повидлом	100	300
			Молоко	230	112
			Стоимость рациона:	231,89	
2 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Борщ с картоф., св., капустой, сметаной	215	128,4
Запеканка рисовая с творогом, мол соус.	150/30	310,84	Курица тушёная с соусом	150	158,8
Какао с молоком	200	112,5	Макаронные изд. отварные	150	202,8
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Помидор в нарезку	60	15
Молоко	150	112	Компот из сухофруктов	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Полдник					
			Булочка «Карамелька»	60	343
			Кисель	200	176,7
			Фрукт 80		
			Стоимость рациона:	231,89	
3 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Суп картофельный с горохом	200	171,1
Каша манная молочная с маслом	200	305	Голубцы «Любительские»	100	156
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель запеченный	150	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная	60	78,82
Фрукт	100	118	Сок фруктовый	200	88
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Полдник					
			Булочка со сгущёнкой	100	343
			Компот из ягод б/з	200	103,14
			Кондитерское изделие	30	166
			Стоимость рациона:	231,89	

Бухгалтер _____

Повар-бригадир _____