



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т.А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 15 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	1 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Рыба, тушенная в томате с овощами	90\50	200	42-05
2.	Картофель отварной	100\5	142,4	13-03
3.	Чай с сахаром и лимоном	200\5	62	2-54
4.	Хлеб пшеничный	20	45,34	1-12
	Итого	470	449,74	58-74
	За счёт родительских средств			
1.	Щи из свежей капусты с картофелем	250	127	8-38
2.	тефтели из говядины с соусом	90\30	213	45-46
3.	Каша гречневая рассыпчатая	160	321	14-67
4.	Чай с сахаром	200	60	2-13
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого:	810	930,26	72-93

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 16 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	2 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Запеканка из творога с морковью со сгущённым молоком	150\20	162	55-81
2.	Какао с молоком	200	151	12-84
3.	Бутерброд с сыром	20/15/5	190	17-32
	Итого	400	503	85-97
	За счёт родительских средств			
1.	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	118,3	7-88
2.	Плов из птицы	90\150	387	40-82
3.	Сок фруктовый	200	56	11-43
4.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого	730	651,98	62-87

Повар: Ашихмина.И.М.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 14 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	3 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Вареники с картофелем и сл.маслом	150\7	412	33-41
2.	Кофейный напиток	200	151	13-83
3.	Хлеб пшеничный	20	45,34	1-12
	Итого:	377	608,34	48-36
	За счёт родительских средств			
1.	Борщ с капустой и картофелем	250	103,8	8-94
2.	Жаркое по-домашнему	240	335	44-93
3.	Компот из смеси сухофруктов	200	88	3-40
4.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого	730	759,95	56-37

повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 18 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	4 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Птица тушеная в соусе	90\30	299,5	33-53
2.	Макаронные изделия отварные	150	179	8-45
3.	Кисель из сухофруктов	200	159	5-34
4.	Хлеб пшеничный	20	45,34	1-12
5.	пряники	60	219,6	9-00
	Итого:	555	902,44	57-43
	За счёт родительских средств			
1.	Свекла, тушенная с яблоками	60	64,57	8-94
2.	Суп из овощей	250	95,3	11-10
3.	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят	90	220	29-78
4.	Соус сметанный с томатом	30	25	2-99
5.	Рис отварной	150	209,6	12-43
6.	Компот из свежих яблок	200	114,6	6-53
7.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого:	760	755,18	74-31



Утверждаю
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 11 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	6 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	каша жидка молочная с гречневой крупой	220	212,15	24-00
2.	Чай с сахаром и лимоном	200/5	62	2-54
3.	Хлеб пшеничный	20	45,34	1-12
4.	Масло сливочное	10	161,3	10-00
5.	Печенье	55	229,35	11-55
	Итого:	510	710,14	49-06
	За счёт родительских средств			
1.	Суп картофельный с горохом	250	163	8-30
2.	Птица тушённая в соусе	90\30	164	30-32
3.	Каша пшеничная рассыпчатая	160	142,47	13-10
4.	Компот из свежих яблок	200	114,6	4-43
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого:	730	675,23	69-12

Повар: Ашихмина. И. М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 23 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	7 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Вареники с творогом и сл. маслом	150	412	33-52
2.	Кофейный напиток	200	151	13-93
3.	Хлеб пшеничный	20	45,34	1-12
4.	Сыр "Российский"	16	161,3	14-00
	Итого:	370	767,34	62-44
	За счёт родительских средств			
1.	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	118,3	4-98
2.	Рагу из птицы	240	328	45-59
3.	Компот из смеси сухофруктов	200	76,1	3-40
4.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого:	730	613,08	59-63

Повар: Ашихмина. И. М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т.А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 25 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	1 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Рыба, тушеная в томате с овощами	90\50	200	42-05
2.	Картофель отварной	100\5	142,4	13-03
3.	Чай с сахаром и лимоном	200\5	62	2-54
4.	Хлеб пшеничный	20	45,34	1-12
	Итого	470	449,74	58-44
	За счёт родительских средств			
1.	Щи из свежей капусты с картофелем	250	127	8-38
2.	тефтели из говядины с соусом	90\30	213	45-46
3.	Каша гречневая рассыпчатая	160	321	14-67
4.	Чай с сахаром	200	60	2-13
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого:	810	930,26	42-93

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ООШ № 11

Г.А. Матвиенко

**Примерное меню питания учащихся за счёт бюджетных и
родительских средств**

На 30 апреля 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	10 день			
	За счёт бюджетных средств			
1.	Каша рисовая молочная	210	251	24-04
2.	Кофейный напиток	200	151	13-55
3.	Бутерброд с сыром	20/15/5	190	20-12
	Итого:	450	592	57-71
	За счёт родительских средств			
1.	Щи из свежей капусты с картофелем	250	127	8-25
2.	Птица, тушеная в соусе с овощами	90\150	299,5	53-04
3.	Сок фруктовый	200	96	10-67
4.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2-24
	Итого	730	613,18	74-20

Повар Ашихмина И.М.