



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 8.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	1 день			
1.	икра кабачковая	60	118,6	8.82
2.	Щи из свежей капусты с картофелем	250	127	8.15
3.	тефтели из говядины с соусом	90\30	213	45.86
4.	Каша гречневая рассыпчатая	160	321	14.76
5.	Чай с сахаром	200	60	2.13
6.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
	Итого:	830	930,28	81.96

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ООШ № 11

Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 4.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	2 день			
1.	салат из квашенной капусты	60	51,73	10.49
2.	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	118,3	8.18
3.	Плов из птицы	90\150	387	51.58
4.	Сок фруктовый	200	56	10.64
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
6	яблоко	120	66,34	13.80
	Итого	810	741,31	96-96

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ООШ № 11

Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 5.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	3 день			
1.	капуста тушенная	60	50	6.10
2.	Борщ с капустой и картофелем	250	103,8	9.08
3.	Жаркое по домашнему	240	459.6	53.29
4.				
5.	Компот из смеси сухофруктов	200	88	3.40
6.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
7	апельсин	20	37,6	41.2
8	пряники	60	219,6	92
	ИТОГО	9100	1067,15	124.11

повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 6.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	4 день			
1.	Свекла, тушенная с яблоками	60	64,57	9,72
2.	Суп из овощей	250	95,3	9,36
3.	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят	90	220	34,11
4.	Соус сметанный с томатом	30	25	2,68
5.	Рис отварной	150	209,6	12,29
6.	Компот из свежих яблок	200	114,6	9,01
7.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2,24
8.	сок фруктовый п\к 0,2	200	96	29 ²
	Итого:	1020	915,75	111-41

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 4.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	5 день			
1.	салат и квашенной капусты	60	51,73	10.49
2.	Борщ с картофелем и фасолью	250	128,8	10.90
3.	Рыба, тушённая в томате с овощами	100\50	200	38.89
4.	Картофель отварной	150	142,28	17.03
5.	Сок фруктовый	200	56	10.64
6.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
7	Печенье	60	229,35	12.60
	Итого	910	898,84	102.72

Повар: Ашихмина.И.М.



Утверждаю
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 10.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	6 день			
1.	икра кабачковая	60	118,6	8.82
2.	Суп картофельный с горохом	250	163	8.30
3.	Птица тушённая в соусе	90\30	164	44.26
4.	Каша пшеничная рассыпчатая	160	142,47	13.10
5.	Компот из свежих яблок	200	114,6	9.01
6.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
7	апельсин	200	66,34	4.1-
	Итого:	1060	745,09	123-73

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 19.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	7 день			
1.	капуста тушеная	60	50	6.10
2.	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	118,3	8.18
3.	Рагу из птицы	240	328	52.64
4.	Компот из смеси сухофруктов	200	76,1	3.40
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
6	печенье	60	37,6	12.60
7	яблоко	120	66,34	13.80
	Итого:	970	767,02	98.99

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОУ ООШ № 11

Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 12.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	8 день			
1.	салат и квашенной капусты	60	51,73	10.49
2.	Борщ с капустой и картофелем	250	103,8	9.08
3.	Тефтели мясные	90/30	335	31.77
4.	Макаронные изделия отварные	150	179	13.24
5.	Сок фруктовый	200	56	10.64
6.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
7.	апельсин	200	66,34	4.12
	Итого	1020	882,55	118-52

Повар : Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 13.03 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	9 день			
1.	Свекла, тушенная с яблоками	60	64,57	9,72
2.	Суп крестьянский с крупой	250	76,25	6,75
3.	Плов из птицы	240	387	51,58
4.	Кисель из сухофруктов	200	159	5,34
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2,24
6.	сок фруктовый п\к 0,2	200	96	29 ²
	Итого:	990	873,5	104,63

Повар: Ашихмина.И.М.



УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ ООШ № 11
Т. А. Матвиенко

Примерное меню питания детей участников СВО

На 14.02 2025 года

№	Наименование блюд	Выход	Ккал	Цена
	10 день			
1.	Капуста тушеная	60	50	6.10
2.	Щи из свежей капусты с картофелем	250	127	4.90
3.	Птица, тушеная в соусе с овощами	90\150	299,5	51.22
4.	Сок фруктовый	200	96	10.64
5.	Хлеб пшеничный	40	90,68	2.24
6	пряники	60	219,6	92
	Итого	850	882,78	84.13

Повар Ашихмина И.М.