

МЕНЮ
для обучающихся с 1-11 класс

УТВЕРЖДАЮ :
Директор МБОУ СОШ п. Пионерский
Н.П. Тихонова

31.03.2025

№ п/п	Наименование и состав блюда	1-4 класс			5-11 класс		
		выход	цена	Э.Ц.	выход	цена	Э.Ц.
Завтрак							
	Бутерброд с маслом (батон,масло сливочное)	20/20		97	20/20		97
	Каша "Дружба" с маслом (крупа рисовая,крупа пшено,молоко,масло сливочное,сахар)	200/5		158	200/5		158
	Яйца вареные	40		58	40		58
	Чай с лимоном (чай-заварка, лимон)	200/7		62	200/7		62
	Хлеб пшеничный	20		39	40		78
	Фрукт	1 шт.		119	1 шт.		119
Обед							
	Салат из свежих помидор (помидоры, масло растительное)	60		75	100		115
	Борщ с мясом со сметаной (говядина,свекла,капуста,картофель,морковь,лук,томатная паста,масло сливочное,сахар,сметана)	250/10/5		138	250/10/5		138
	Колобки мясо-картофельные с соусом (свинина мясная,говядина,картофель,яйцо,лук,мука,масло растительное,сметана,томатная паста,..)	90/30		167	100/30		194
	Булгур припущенный (крупа булгур,масло сливочное)	150		131	180		215
	Компот из сухофруктов (сухофрукты,сахар)	200		98	200		98
	Хлеб пшеничный	40		78	60		117
	Хлеб столичный	20		41	40		81

Зав. Производством Усс В.А.
 Технолог Толстобок А.Н.
 Медработник Шуклина В.С.

МЕНЮ
для обучающихся с 1-11 класс

УТВЕРЖДАЮ :
Директор МБОУ СОШ п. Пионерский
Н.П. Тихонова

01.04.2025

12д	Наименование и состав блюда	1-4 класс			5-11 класс		
		выход	цена	Э.Ц.	выход	цена	Э.Ц.
	Завтрак						
	Бутерброд с маслом (батон,масло сливочное)	30\10		125	30\10		125
	Котлета из мяса с маслом (свинина мясная,говядина,хлеб пшеничный,молоко,лук,яйцо,масло растительное,мука,)	90/5			100/5		240
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло сливочное)	150		175	180		210
	Чай с сахаром (чай-заварка)	200\7		61	200\7		61
	Хлеб столичный	20		39	20		39
	Обед						
	Рассольник Ленинградский с мясом со сметаной (говядина,картофель ,перловка,лук,морковь,огурцы консерв.,сметана,масло сливочное,зелень)	250/10/5		123	250/10/5		123
	Котлета по-хлыновски (свинина,говядина, картофель,лук,яйцо,мука,масло растительное)	90		170	100		188
	Макаронные изделия отварные (макаронные изделия,масло сливочное)	150		175	180		210
	Кисель из ягод (ягоды,сахар,крахмал)	200		89	200		89
	Хлеб пшеничный	40		78	60		117
	Хлеб столичный	20		41	40		81

Зав. Производством Усс Усс В.А.
 Технолог Толстобокова Толстобокова А.Н.
 Медработник Шуклина Шуклина В.С..

МЕНЮ
для обучающихся с 1-11 класс

УТВЕРЖДАЮ :
Директор МБОУ СОШ п. Пионерский
Н.П. Тихонова

02.04.2025

13д	Наименование и состав блюда	1-4 класс			5-11 класс		
		выход	цена	Э.Ц.	выход	цена	Э.Ц.
	Завтрак						
	Бутерброд с сыром (батон,сыр)	20\20		107	20\20		107
	Запеканка из творога с молоком сгущенным (творог,крупа манная,молоко,яйцо,сахар,сметана,масло сливочное,молоко сгущенное)	150/20		212	180/20		212
	Какао с молоком (какао-порошок,молоко,сахар)	200		127	200		127
	Обед						
	Икра морковная (морковь, лук, томатная паста, сахар, масло растительное)	60		75	100		115
	Суп гороховый с гречками с мясом (говядина,горох,картофель,морковь,лук,масло сливочное,хлеб)	250/20/10		184	250/20/10		184
	Рыба запеченная в сухарной корочке с маслом (горбуша,яйца,молоко,сухари,масло растительное,масло сливочное)	100/5		159	120/5		191
	Картофель толченый по-деревенски (Картофель,лук,масло сливочное)	150		137	150		165
	Компот из ягод и яблок (яблоки, ягоды, сахар, крахмал)	200		78	200		78
	Хлеб пшеничный	40		78	60		117
	Хлеб столичный	40		83	40		81

Зав. Производством Усс В.А.
 Технолог Толстобокова А.Н.
 Медработник Шуклина В.С.

МЕНЮ
для обучающихся с 1-11 класс

УТВЕРЖДАЮ :
Директор МБОУ СОШ п. Пионерский
Н.П. Тихонова

03.04.2025

14д	Наименование и состав блюда	1-4 класс			5-11 класс		
		выход	цена	Э.Ц.	выход	цена	Э.Ц.
	Завтрак						
	Биточки из мяса (свинина,говядина,хлеб,молоко,лук,яйцо,мука,масло растительное)	90		199	100		222
	Соус сметанный с томат и луком (сметана,мука,масло сливочное,томатная паста,лук)	50		55	50		55
	Рис припущенный (крупа рис,масло сливочное)	150		144	180		175
	Чай с лимоном (чай-заварка,сахар,лимоны)	200/7		62	200/7		62
	Кондитерское изделие	30		86	30		86
	Хлеб пшеничный	20		39	20		39
	Обед						
	Салат из свеклы с яблоками с зеленым горошком (свекла,яблоки,зеленый горошек)	60		54	100		87
	Суп-лапша домашняя с мясом (говядина,лапша ролтон,морковь,лук,масло сливочное)	250/10		155	250/10		155
	Биточки по-белорусски (свинина,говядина,лук,яйцо,молоко,масло растительное)	90		140	100		150
	Сложный гарнир (капуста тушеная и пюре картофельное) (капуста свежая,масло растительное,морковь,лук,томатная паста,мука,сахар,картофель,молоко,масло сливочное)	50/100		144	80/100		175
	Компот из урюка (урюк,сахар)	200		107	200		107
	Хлеб пшеничный	50		97	60		117
	Хлеб столичный	40		83	60		122

Зав. Производством Усс В.А.
Технолог Толстобокова А.Н.
Медработник Шуклина В.С.

МЕНЮ
для обучающихся с 1-11 класс

УТВЕРЖДАЮ :
Директор МБОУ СОШ п. Пионерский
Н.П. Тихонова

04.04.2025

15д	Наименование и состав блюда	1-4 класс			5-11 класс		
		выход	цена	Э.Ц.	выход	цена	Э.Ц.
	Завтрак						
	Бутерброд с джемом (батон, джем)	20/20		97	20/20		97
	Тефтели рыбные с маслом (минтай или горбуша, хлеб, молоко, лук, яйцо, мука, масло сливочное, масло растительное)	100/10		237	120/10		265
	Пюре картофельное (картофель, молоко, масло сливочное)	150		147	180		176
	Чай со смородиной и сахаром (чай-заварка, смородина черная, сахар)	200		50	200		50
	Хлеб пшеничный	20		39	20		39
	Обед						
	Салат из свеклы с сыром (свекла, сыр, масло растительное)	60		72	100		112
	Суп крестьянский с крупой с мясными фрикадельками (говядина, лук, яйцо, крупа перловая, картофель, капуста, морковь, масло сливочное, сметана)	250/15/5		135	250/15/5		135
	Котлета из мяса (свинина мясная, говядина, хлеб пшеничный, молоко, лук, яйцо, масло растительное, мука)	90		144	100		18
	Рагу из овощей (капуста, картофель, морковь, лук, масло растительное, томатная паста, сахар)	150		131	180		215
	Напиток шиповника (шиповник, сахар)	200		77	200		77
	Хлеб пшеничный	40		78	40		78
	Хлеб столичный	20		41	20		41

Зав. Производством Усс В.А.
 Технолог Толстобок А.Н.
 Медработник Шуклина В.С.