Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 26» НГО
_____Л. Г. Митрофанова

Утверждаю
ИН Козырева Е. В.

МЕНЮ
на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 6,5 до 10 лет
по столовой МАОУ «СОШ № 26» НГО на 22-26 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
22 июня					
Завтрак			**Обед**		
Макаронные изделия с сыром, маслом	150/15/10	297	Щи (овощи б/з) со 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	2,4
Фрукт	100	118	Кисель	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Итого: Энергетическая ценность за день 1620,08					
			Стоимость рациона:	**185,48**	
23 июня					
Завтрак			**Обед**		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Рассольник Ленинградский со смет.(ов б/з)	215	116
Каша овсяная молочная с маслом	260/5	320	Тефтели рыбные в соусе	120	237,6
Кофейный напиток	200	98	Картофель б/з отварной	150	181
Батон нарезной	40	68,97	Зелёный горошек (термообработка)	60	34,8
Хлеб пшенично-ржаной	20	77,4	Компот из ягод б/з	200	103,14
Напиток кисло-молочный	150	112	Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Итого: Энергетическая ценность за день 1619,64					
			Стоимость рациона:	**185,48**	
24 июня					
Завтрак			**Обед**		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Суп карт. с рыбными консервами (ов. б/з)	250	135,05
Вареники отварные с маслом	250	356	Котлеты мясные запеченные	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 б/з припущенная	60	31,66
Кондитерское изделие (печенье)	30	166	Сок фруктовый	200	88
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Итого: Энергетическая ценность за день 1725,56					
			Стоимость рациона:	**185,48**	
25 июня					
Завтрак			**Обед**		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Борщ с карт., капустой (ов. б/з), сметаной	215	128,4
Запеканка рисовая с творогом, мол соус.	150/30	310,84	Курица тушёная с соусом	100	158,8
Какао с молоком	200	112,5	Макаронные изд. отварные	150	202,8
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Икра из кабачков (термообработка)	60	36,56
Йогурт	150	127,5	Компот из сухофруктов	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Итого: Энергетическая ценность за день 1677,45					
			Стоимость рациона:	**185,48**	
26 июня					
Завтрак			**Обед**		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Суп карт. (овощи б/з) с горохом	200	171,1
Каша манная молочная с маслом	200	305	Голубцы «Любительские»	100	156
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель б/з запеченный	150	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная б/з	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
Итого: Энергетическая ценность за день 1697,27					
			Стоимость рациона:	**185,48**	

Бухгалтер_____

Повар-бригадир_____

Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 26» НГО
_____ Л. Г. Митрофанова

Утверждаю:
ИП Козырева Е. В.

МЕНЮ

1-го разового питания на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 6,5 до 10 лет по столовой МАОУ «СОШ № 26» НГО на 22-26 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
22 июня					
Завтрак			**Обед**		
Макаронные изделия с сыром, маслом	150/15/10	297	Щи (овощи б/з) со 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	2,4
Фрукт	100	118	Кисель с глюкозой, витамином «С»	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
			Полдник		
			Оладьи с джемом	100/30	310
			Молоко	230	112
			Стоимость рациона:	**231,89**	
23 июня					
Завтрак			**Обед**		
Сыр твердый, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Рассольник Ленинградский со смет.(ов б/з)	215	116
Каша овсяная молочная с маслом	260/5	320	Тефтели рыбные в соусе	160	237,6
Кофейный напиток	200	98	Картофель б/з отварной	150	181
Батон нарезной	40	68,97	Зелёный горошек (термообработка)	60	34,8
Хлеб пшенично-ржаной	20	77,4	Компот из ягод б/з	200	103,14
Напиток кисло-молочный	150	112	Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
			Полдник		
			Булочка с помадкой	100	340
			Сок фруктовый	230	88
			Стоимость рациона:	**231,89**	
24 июня					
Завтрак			**Обед**		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Суп карт. с рыбными консервами (ов. б/з)	250	135,05
Вареники отварные с маслом	250	356	Котлеты мясные запеченные	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 б/з припущенная	60	31,66
Кондитерское изделие (печенье)	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**	
25 июня					
Завтрак			**Обед**		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Борщ с карт., капустой (ов. б/з), 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	Икра из кабачков (термообработка)	60	36,56
Йогурт	150	127,5	Компот из сухофруктов	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
			Полдник		
			Булочка «Карамелька»	60	343
			Кисель	200	176,7
			Печенье	30	108,6
			Стоимость рациона:	**231,89**	
26 июня					
Завтрак			**Обед**		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Суп карт. (овощи б/з) с горохом	200	171,1
Каша манная молочная с маслом	200	305	Голубцы «Любительские»	100	156
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель б/з запеченный	150	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная б/з	60	78,82
Хлеб пшенично-ржаной/ Хлеб пшеничн.	20/40	116,12	Сок фруктовый	200	88
Фрукт	100	118	Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
			Полдник		
			Булочка со сгущёнкой	100	343
			Молоко	200	112
			Стоимость рациона:	**231,89**	

Бухгалтер_____ Повар-бригадир_____