

Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 18» НГО
Е. С. Остеева

Утверждаю
ИП Козырева Е. В.

МЕНЮ

на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 11 до 15 лет (включительно)
по столовой МАОУ «СОШ № 18» НГО на 22-26 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
22 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Рассольник Ленинградский см. (овощи б/з)	275	147
Каша овсяная молочная с маслом	300	348	Тефтели рыбные в соусе	120	237,6
Кофейный напиток	200	98	Картофель б/з отварной	180	181
Хлеб пшен.-ржаной/ Батон	30/50	206,25	Зеленый горошек терм. обр.	100	58
Напиток кисло-молочный	150	112	Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб ржано-пшеничный	80/50	337
Итого: Энергетическая ценность за день 1852,99					
			Стоимость рациона:	209,16	
23 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Суп карт. с рыбными конс., (овощи б/з)	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 ржано-пшеничный/Хлеб пшен.	30/50	206,25	Морковь б/з припущенная	100	45,67
Кондитерское изд. (печенье)	30	166	Сок фруктовый	200	88
			Хлеб пшеничный/ хлеб ржано-пшеничный	80/50	337
Итого: Энергетическая ценность за день 1950,97					
			Стоимость рациона:	209,16	
24 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Борщ с карт., св. кап., смет. (овощи б/з)	275	146,4
Запеканка рисовая с творог., мол соус.	200/30	332	Курица тушёная в соусе	100	161
Какао с молоком	200	112,5	Макаронные изделия отварные	180	206
Хлеб ржано-пшеничный/Хлеб пшен.	30/50	206,25	Икра из кабачков (термообработка)	100	73,12
Йогурт	150	127,5	Компот из смеси сухофруктов	200	176,7
			Хлеб пшеничный/ хлеб ржано-пшеничный	80/50	337
Итого: Энергетическая ценность за день 1862,97					
			Стоимость рациона:	209,16	
25 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Суп картофельный с горохом (овощи б/з)	275	201
Каша манная молочная с маслом	250	325	Голубцы «Любительские»	120	196,75
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель б/з запеченный	180	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная б/з	100	85
Хлеб ржано-пшеничный/Хлеб пшен.	30/50	206,25	Сок фруктовый	200	88
Фрукт	100	118	Хлеб пшеничный/ хлеб ржано-пшеничный	80/50	337
Итого: Энергетическая ценность за день 1975,5					
			Стоимость рациона:	209,16	
26 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Суп картофельный с рисом (ов. б/з)	275	116,4
Каша молочная гречневая с маслом	210	268	Биточки мясные	100	240
Чай с сахаром	200	35	Макаронные изделия отварные с маслом	180	190,5
Хлеб пшенично-ржаной/Хлеб пшен.	30/50	206,25	Цветная капуста туш. с овощами б/з	100	100,83
Фрукт	100	118	Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржаной	80/50	337
Итого: Энергетическая ценность за день 1852,12					
			Стоимость рациона:	209,16	

Бухгалтер _____

Повар-бригадир _____

2х/б

Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 18» НГО
Е. С. Остеева

Утверждаю
ИП Козырева Е. В.

МЕНЮ

3-х разового питания на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 11 до 15 лет
по столовой МАОУ «СОШ № 18» НГО на 22-26 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
22 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр твердый, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Рассольник Ленинградский со смет.(ов б/з)	275	147
Каша овсяная молочная с маслом	300	348	Тефтели рыбные в соусе	160	237,6
Кофейный напиток	200	98	Картофель б/з отварной	180	181
Хлеб пшен.- ржаной/Батон	30/50	206,25	Зелёный горошек (термообработка)	100	58
Напиток кисло-молочный	150	112	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
			Стоимость рациона:	261,53	
23 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Суп карт. с рыбными консервами (ов. б/з)	250	135,05
Вареники отварные с маслом	270	356	Котлеты мясные запеченные	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 б/з припущенная	100	45,67
Кондитерское изделие (печенье)	30	166	Сок фруктовый	200	88
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Булочка с повидлом	100	300
			Молоко	230	112
			Стоимость рациона:	261,53	
24 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционно)	10	77	Борщ с карт., капустой (ов. б/з), 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	Икра из кабачков (термообработка)	100	73,12
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
			Печенье	30	118
			Стоимость рациона:	261,53	
25 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Суп карт. (овощи б/з) с горохом	275	201
Каша манная молочная с маслом	250	325	Голубцы «Любительские»	120	196,75
Чай с сахаром, лимоном	200	53	Картофель б/з запеченный	180	181,5
Булочка «Детская»	60	47	Свекла тушеная б/з	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 сгущёнкой	100	275
			Молоко	230	112
			Стоимость рациона:	261,53	
26 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	20/10	137	Суп картофельный с рисом (овощи б/з)	275	116,4
Каша гречневая молочная с маслом	210	268	Биточки мясные	100	240
Чай с сахаром	200	35	Макаронные изд. отв. с маслом	180	190,5
Хлеб пшенично-ржаной/Хлеб пшен.	30/50	206,25	Цветная капуста тушен. с овощами б/з	100	100,83
Фрукт	100	118	Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	80/50	337
Полдник					
			Булочка с маком	100	275
			Напиток кисло-молочный	200	112
			Стоимость рациона:	261,53	

Бухгалтер

Повар-бригадир

Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 18» НГО
Е. С. Остеева

Утверждаю
ИП Козырева Т. В.

МЕНЮ

3-х разового питания на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 6,5 до 10 лет
по столовой МАОУ «СОШ № 18» НГО на 22-26 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
22 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	
23 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	
24 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	
25 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
Полдник					
			Булочка со сгущёнкой	100	343
			Молоко	230	112
			Стоимость рациона:	231,89	
26 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционно)	15/10	137	Суп картофельный с рисом (овощи б/з)	200	116,4
Каша гречневая молочная с маслом	170	268	Биточки мясные	90	240
Чай с сахаром	200	35	Макаронные изд. отв. с маслом	150	190,5
Хлеб пшенично-ржаной/Хлеб пшен.	20/40	116,12	Цветная капуста тушен. с овощами б/з	60	60,5
Фрукт	100	118	Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Полдник					
			Булочка с маком	100	275
			Напиток кисло-молочный	200	112
			Стоимость рациона:	231,89	

Бухгалтер

Повар-бригадир

Согласовано:
Директор МАОУ «СОШ № 18» НГО
Е. С. Остеева

Утверждаю
ИП Козырева Е. В.

МЕНЮ

на летнюю оздоровительную площадку для детей в возрасте от 6,5 до 10 лет
по столовой МАОУ «СОШ № 18» НГО на 22-26 июня 2026г.

Наименование блюд и изделий	выход	Ккал	Наименование блюд и изделий	выход	Ккал
22 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр твердый, масло сливочное (порцион)	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	
23 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционнo)	10	77	Суп карт. с рыбными консервами (ов. б/з)	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 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	
24 июня					
Завтрак			Обед		
Масло сливочное (порционнo)	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	
25 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционнo)	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	
26 июня					
Завтрак			Обед		
Сыр, масло сливочное (порционнo)	15/10	137	Суп картофельный с рисом (овощи б/з)	200	116,4
Каша гречневая молочная с маслом	170	268	Биточки мясные	90	240
Чай с сахаром	200	35	Макаронные изд. отв. с маслом	150	190,5
Хлеб пшенично-ржаной/Хлеб пшен.	20/40	116,12	Цветная капуста тушен. с овощами б/з	60	60,5
Фрукт	100	118	Компот из ягод б/з	200	103,14
			Хлеб пшеничный/ хлеб пшенично-ржан.	60/32	245,73
Итого: Энергетическая ценность за день 1630,39					
			Стоимость рациона:	185,48	

Бухгалтер _____

Повар-бригадир _____