

Согласовано:

Директор МБОУ СШ № 36  
(подпись)

(наименование общеобразовательного учреждения)

М.В. Бухарина  
(расшифровка подписи)



ООО "МАРГО"

МЕНЮ

" 20 " февраля 2026г.

Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Льготное питание. 1-4 класс.</b>						
<b>Горячий завтрак на сумму 123-97рублей:</b>						
Котлета Волжская из птицы с сыром (филе)	120	98,88	7,5	11	6,9	180
Бобовые отварные (горох)	180	13,40	9,1	8,2	40,1	250
Напиток витаминный из шиповника	200	8,54	0,8	0,2	15	60
Хлеб домашний	52	3,15	3,2	0,9	22,8	114
	<b>ИТОГО:</b>	<b>123,97</b>	<b>20,6</b>	<b>20,3</b>	<b>84,8</b>	<b>604</b>

Золот

Производство

Омист по ценам



Согласовано:

Директор МБОУ СОШ № 86  
 (наименование общеобразовательного учреждения)  
В. В. Бухарина  
 (расшифровка подписи)



### ООО "МАРГО"

### МЕНЮ

" 20 " февраля 2026г.

Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эп. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Льготное питание 5-11 класс. Обед на сумму 123-97 рублей:</b>						
Суп картофельный с яйцом с филе птицы отварным	250/19	32,64	6	6,7	22,9	138
Сиченики из птицы запеченные (из филе)	100	48,73	15	14,2	7,8	239
Картофель отварной	180	20,01	3,6	8,4	29,1	200
Овощи сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры; вареная морковь или свекла; соленые или квашеные)	100	7,68	1,7	0	8	44
Компот из изюма	200	12,04	0,4	0	20,8	76
Хлеб домашний	48	2,87	3	0,8	21,1	105
<b>ИТОГО:</b>		<b>123,97</b>	<b>29,7</b>	<b>30,1</b>	<b>109,7</b>	<b>802</b>

Технолог \_\_\_\_\_  
 зав производством \_\_\_\_\_  
 экономист по ценам \_\_\_\_\_





ООО "МАРГО"

МЕНЮ

" 20 " февраля 2026г.

Наименование блюда	Масса порции,	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эп. ценно (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Льготное питание на сумму 97-01</b>						
<b>Горячий завтрак</b>						
Каша домашняя молочная манная с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/6	26,88	5,8	9,7	24,5	197
Чай с сахаром	200/15	2,97	0,2	0	15	58
Хлеб домашний	50	3,03	3,1	0,9	22	110
	<b>ИТОГО:</b>	<b>32,88</b>	<b>9,1</b>	<b>10,6</b>	<b>61,5</b>	<b>365</b>

<b>Обед</b>						
Суп картофельный с яйцом	200	8,01	4,4	2,8	5	84
Сиченики из птицы запеченные (из филе)	80	38,98	12	11,3	6,2	191
Картофель отварной	100	11,12	2	4,1	16,2	111
Чай с сахаром	200/15	2,97	0,2	0	15	58
Хлеб домашний	51	3,05	3,1	0,9	22,4	112
	<b>ИТОГО:</b>	<b>64,13</b>	<b>21,7</b>	<b>19,1</b>	<b>64,8</b>	<b>556</b>

<b>ВСЕГО:</b>	<b>97,01</b>	<b>30,8</b>	<b>29,7</b>	<b>126,3</b>	<b>921</b>
---------------	--------------	-------------	-------------	--------------	------------

Наименование блюда	Масса порции,	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эп. ценно (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Льготное питание.</b>						
<b>Обед на сумму 66-54 рублей:</b>						
Суп картофельный с яйцом	200	8,01	4,4	2,8	5	84
Сиченики из птицы запеченные (из филе)	80	38,98	12	11,3	6,2	191
Картофель отварной	120	13,34	2,4	4,9	19,4	133
Чай с сахаром	200/15	2,97	0,2	0	15	58
Хлеб домашний	54	3,24	3,3	0,9	23,7	118
	<b>ИТОГО:</b>	<b>66,54</b>	<b>22,3</b>	<b>19,9</b>	<b>69,3</b>	<b>584</b>



СОГЛАСОВАНО»  
Директор школы № 36  
М.В.Бухарина

1

МЕНЮ на 20 февраля 2026 г.

По столовой № 36

### СВОБОДНЫЙ ВЫБОР

Наименование	Выход	Цена	Б	Ж	У	Ккал
ПИРОЖКИ любимые печеные:						
с картофелем, луком	100	18-00	6.5	6.9	39.7	250
с капустой	100	23-00	6.7	6.1	35.4	238
с яблоками	100	24-00	5.4	4.8	42.4	235
с повидлом	100	22-00	5,6	4,9	60,1	303
«Обожайка» с картофелем и цыпленком	100	30-00	11,2	9,5	36,2	278
«Студенческий»	100	38-00	10	8	26	230
Булочка дорожная	100	20-00	7.1	14.8	56.1	388
Пицца школьная	100	50-00	10.1	11	28.2	253
Сосиска, запеченная в тесте	100	50-00	10.4	8.8	26.8	233
Пирожки с вареной сгущенкой	100	40-00	7,6	8,6	67,2	365

Технолог \_\_\_\_\_  
Зав. производством \_\_\_\_\_  
Экономист по ценам \_\_\_\_\_

