

Согласовано:

Директор

*В.В. ВВС*

Наименование общеобразовательного учреждения

*М.В. Буяковича*  
(Расшифровка подписи)



ООО "МАРГО"

МЕНЮ

" 6 " *марта* 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>						
Зразы ленивые из филе птицы по-белорусски	120	84,30	12,4	13,4	19,5	253
Капуста тушеная (из свежей белокочанной капусты)	180	24,57	3,7	5,7	16,9	135
Компот из изюма	200	12,04	0,4	0	20,8	76
Хлеб домашний	51	3,06	3,1	0,9	22,4	112
	<b>ИТОГО:</b>	<b>123,97</b>	<b>19,6</b>	<b>20</b>	<b>79,6</b>	<b>576</b>

Технолог

Зав производством

Экономист по ценам



Согласовано:

Директор

(именование общеобразовательного учреждения)

(подпись)

(расшифровка подписи)

ООО "МАРГО"

МЕНЮ

" 6 " марта 2026г.

Наименование блюда	Масса порции, г	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
Льготное питание 5-11 класс. Обед на сумму 123-97 рублей:						
Суп картофельный с пшеном с филе птицы отварным	250/14	25,24	4,5	6,3	14,3	134
Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	100	67,44	13,1	14	18,1	262
Рис припущенный	180	13,62	4,3	7,2	44,5	264
Овоши сезонные порционно (свежие огурцы или помидоры, вареная морковь или свекла: соленые или квашеные)	100	7,68	1,7	0	8	44
Чай с лимоном	200/15/7	6,85	0,3	0	15,2	60
Хлеб домашний	52	3,14	3,2	0,9	22,8	114
	<b>ИТОГО:</b>	<b>123,97</b>	<b>27,1</b>	<b>28,4</b>	<b>122,9</b>	<b>878</b>

Технолог \_\_\_\_\_

Зав производством \_\_\_\_\_

Экономист по ценам \_\_\_\_\_



Директор

(наименование общепитательного учреждения)

*М.В. Шмазь*

(подпись)

(расшифровка подписи)

ООО "МАРГО"

## МЕНЮ

" 6 " *марта* 2026г.

Наименование блюда	Масса порции,	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	

## Льготное питание на сумму 97-01

## Горячий завтрак

Каша домашняя молочная "Геркулес" с маслом сливочным (на смеси молока и воды)	180/6	26,88	6,3	9,7	25,6	219
Чай с сахаром	200/15	2,97	0,2	0	15	58
Хлеб домашний	48	2,86	3	0,8	21,1	105
<b>ИТОГО:</b>		<b>32,71</b>	<b>9,5</b>	<b>10,5</b>	<b>61,7</b>	<b>382</b>

## Обед

Суп картофельный с пшеном	200	6,94	1,6	2,2	11,6	72
Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	65	43,84	9,1	9,1	11,7	170
Рис припущенный	100	7,57	2,4	4	24,7	147
Чай с сахаром	200/15	2,97	0,2	0	15	58
Хлеб домашний	50	2,98	3,1	0,9	22	110
<b>ИТОГО:</b>		<b>64,30</b>	<b>16,4</b>	<b>16,2</b>	<b>85</b>	<b>557</b>

**ВСЕГО: 97,01 25,9 26,7 146,7 939**

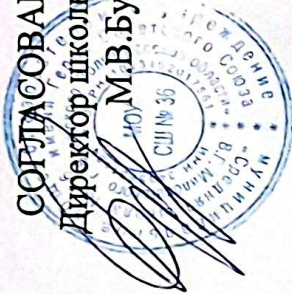
Наименование блюда	Масса порции,	Цена, руб.	Пищевые вещества (г)			Эн. ценность (ккал)
			Б	Ж	У	
<b>Льготное питание.</b>						
<b>Обед на сумму 66-54 рублей:</b>						
Суп картофельный с пшеном	200	6,94	2	4,2	11,4	92
Фрикадельки из птицы тушеные с овощами (из филе)	65	43,84	9,1	9,1	11,7	170
Рис припущенный	130	9,84	3,1	5,2	32,1	191
Чай с сахаром	200/15	2,97	0,2	0	15	58
Хлеб домашний	49	2,95	3	0,9	21,5	108
<b>ИТОГО:</b>		<b>66,54</b>	<b>17,4</b>	<b>19,4</b>	<b>91,7</b>	<b>619</b>

Технолог

Зав. производством

Экономист по ценам

СОРЕДАСОВАНО»  
 Директор школы № 36  
 М.В.Бухарина



МЕНЮ на 6 марта 2026 г.

По столовой № 36

**СВОБОДНЫЙ ВЫБОР**

Наименование	Выход	Цена	Б	Ж	У	Ккал
<b>ПИРОЖКИ</b>						
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 \_\_\_\_\_