

ООО "Большая Перемена Нск"
Утверждено
Генеральный директор _____ Даниленко Е.Е.

Меню

МАОУ СОШ № 215 им Д.А. Бакурова
12 Сентября 2026 г.

Неделя №2

Суббота

Пищевые вещества, г.

Для учащихся с 12 лет и старше

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 3 Обед1	930	268.00 руб.	983.6	25.6	23.4	96.6
Салат из моркови и яблок 100	100	40.00 руб.	124.0	0.0	10.2	7.2
Суп с макарон. изд и картофелем 250	250	45.00 руб.	109.5	2.6	2.8	18.5
Биточки куриные в соусе красном 70/30	100	82.00 руб.	98.1	9.2	2.9	8.8
Капуста тушеная 180	180	60.00 руб.	350.0	6.7	6.5	7.0
Компот из смеси ягод с/м 200	200	25.00 руб.	94.0	0.0	0.0	13.5
Хлеб пшеничный 50	50	8.00 руб.	117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 50	50	8.00 руб.	90.5	3.3	0.6	17.0
Полдник	350	105.00 руб.	363.5	4.4	4.8	78
Печенье Кременькульское50	100	60.00 руб.	208.5	3.6	4.8	37.2
Сок яблочно-грушевый 250	250	45.00 руб.	155.0	0.8	0.0	40.8

Согласовано Директор _____
МАОУ СОШ № 215 им Д.А. Бакурова
Заведующая столовой _____



Шульга А.А.

Федорова А.В.

ООО "Большая Перемена Нск"
Утверждено
Генеральный директор Даниленко Е.Е.

Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
12 Сентября 2026 г.

Неделя №2

Льготное С 12 лет и старше

Суббота

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 3 Обед1	820	105.00 руб.	843.2	22.4	12.7	89.5
Суп с макарон. изд и картофелем 250	250		109.5	2.6	2.8	18.5
Биточек куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Капуста тушеная 180	180		350.0	6.7	6.5	7.0
Компот из смеси ягод с/м 200	200		94.0	0.0	0.0	13.5
Хлеб пшеничный 50	50		117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 50	50		90.5	3.3	0.6	17.0

Согласовано Директор
МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
Заведующая столовой

Шульга А.А.

Федорова А.В.

ООО "Большая Перемена НСК"
Утверждено
Генеральный директор _____ Даниленко Е.Е.

Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
12 Сентября 2026 г.

Неделя №2

Суббота

Учащиеся, родители которых принимают участие в СВО (мобилизованные, добровольцы)

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплект №3	820	105.00 руб.	843.2	22.4	12.7	89.5
Суп с макарон. изд и картофелем 250	250		109.5	2.6	2.8	18.5
Биточек куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Капуста тушеная 180	180		350.0	6.7	6.5	7.0
Компот из смеси ягод с/м 200	200		94.0	0.0	0.0	13.5
Хлеб пшеничный 50	50		117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 50	50		90.5	3.3	0.6	17.0

Согласовано Директор _____
МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
Заведующая столовой _____

Шульга А.А.

Федорова А.В.



ООО "Большая Перемена-Нск"
 Утверждено
 Генеральный директор _____ Даниленко Е.Е.



Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
 12 Сентября 2026 г.

Неделя №2

Суббота

Для учащихся с ОВЗ и ИНВ (5-11 класс) с 12 лет и старше.

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Обед № 2	910	217.20 руб.	942.0	24.1	23.1	88.3
Салат из моркови и яблок 100	100		124.0	0.0	10.2	7.2
Суп с макарон. изд и картофелем 250	250		109.5	2.6	2.8	18.5
Биточки куриные в соусе красном 70/30	100		98.1	9.2	2.9	8.8
Капуста тушеная 180	180		350.0	6.7	6.5	7.0
Компот из смеси ягод с/м 200	200		94.0	0.0	0.0	13.5
Хлеб пшеничный 40	40		94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 40	40		72.4	2.6	0.5	13.6
Полдник	350	217.20 руб.	363.5	4.4	4.8	78
Печенье Кременькульское 50	100		208.5	3.6	4.8	37.2
Сок яблочно-грушевый 250	250		155.0	0.8	0.0	40.8

Согласовано Директор
 МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
 Заведующая столовой _____



Шульга А.А.

Федорова А.В.