

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



Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
 2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

Для учащихся 7- 11 лет

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	575	131.00 руб.	480.9	13.5	9.5	82.4
Макаронные изд. запеченные с сыром 150/5	155	55.00 руб.	195.1	6.9	5.4	29.5
Овощи отварные морковь 60	60	25.00 руб.	33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с молоком 200	200	11.00 руб.	81.0	1.5	1.3	15.9
Яблоки 100	100	30.00 руб.	47.0	0.0	0.0	9.8
Хлеб пшеничный 30	30	5.00 руб.	70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 30	30	5.00 руб.	54.3	2.0	0.4	10.2
Комплекс 2 Завтрак2	550	155.00 руб.	575.9	28.8	14.9	79.8
Салат картофельный с кукурузой и морковью 60	60	30.00 руб.	97.2	13.1	4.1	1.9
Шницель куриный в соусе красном 60/30	90	75.00 руб.	81.7	6.0	2.4	8.9
Каша перловая рассыпчатая 150	150	30.00 руб.	209.3	4.6	6.7	31.5
Чай с молоком 200	200	11.00 руб.	81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 30	30	5.00 руб.	70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 20	20	4.00 руб.	36.2	1.3	0.2	6.8
Комплекс 3 Обед1	780	227.00 руб.	805.3	25.6	28.5	103.8
Салат из б/к капусты с яблоками 60	60	30.00 руб.	72.0	0.0	6.0	3.8
Свекольник 200	200	40.00 руб.	77.6	1.7	3.6	9.6
Плов из отварной птицы 240	240	120.00 руб.	410.3	18.3	18.2	43.3
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200	25.00 руб.	79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 40	40	6.00 руб.	94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 40	40	6.00 руб.	72.4	2.6	0.5	13.6
Полдник	300	80.00 руб.	247.0	7.1	13.8	78.6
Булочка Дорожная 100	100	40.00 руб.	137.0	7.0	13.8	55.8
Сок персик-яблоко 200	200	40.00 руб.	110.0	0.1	0.0	22.8

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



ООО "Большая Перемена (Иск)"
 Утверждено
 Генеральный директор _____ Даниленко Е.Е.

Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
 2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Для учащихся с 12 лет и старше

Пятница
 Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	705	172.00 руб.	588.9	14.7	12.1	99.2
Макаронные изделия запеченные с сыром 180/5	185	65.00 руб.	234.1	8.2	6.4	35.0
Овощи отварные - морковь 100	100	40.00 руб.	55.0	0.0	3.8	3.7
Чай с молоком 200	200	11.00 руб.	81.0	1.5	1.3	15.9
Яблоки 150	150	45.00 руб.	70.5	0.0	0.0	14.7
Хлеб пшеничный 40	40	6.00 руб.	94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 30	30	5.00 руб.	54.3	2.0	0.4	10.2
Комплекс 2 Завтрак2	620	197.00 руб.	675.4	22	19.5	101
Салат картофельный с кукурузой и морковью 100	100	55.00 руб.	162.0	3.1	6.9	21.9
Шницель куриный в соусе красном 70/30	100	87.00 руб.	98.1	9.2	2.9	8.8
Каша перловая рассыпчатая 180	180	36.00 руб.	251.1	5.4	8.0	37.8
Чай с молоком 200	200	11.00 руб.	81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 20	20	4.00 руб.	47.0	1.5	0.2	9.8
Хлеб ржано-пшеничный 20	20	4.00 руб.	36.2	1.3	0.2	6.8
Комплекс 3 Обед1	900	276.00 руб.	922.9	28.5	36.2	112.5
Салат из б/к капусты с яблоками 100	100	50.00 руб.	120.0	0.0	10.0	6.3
Свекольник 250	250	50.00 руб.	97.0	2.2	4.4	12.0
Плов из отварной птицы 280	280	140.00 руб.	478.6	21.3	21.2	50.5
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200	25.00 руб.	79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 40	40	6.00 руб.	94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 30	30	5.00 руб.	54.3	2.0	0.4	10.2
Полдник	350	85.00 руб.	274.5	8.2	13.8	84.3
Булочка Дорожная 100	100	40.00 руб.	137.0	7.0	13.8	55.8
Сок персик-яблоко 250	250	45.00 руб.	137.5	1.2	0.0	28.5

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
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

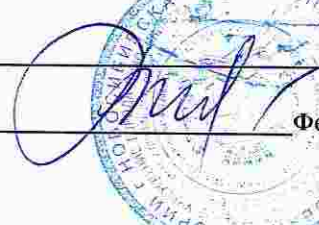
Бесплатное питание 7-11 лет (с 1-4 класс)

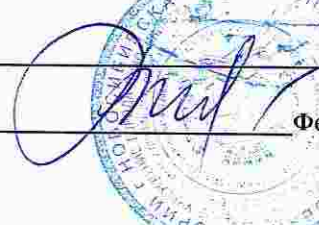
Пятница

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	505	91.40 руб.	499.0	15.6	9.8	85.8
Макаронные изд. запеченные с сыром 150/5	155		195.1	6.9	5.4	29.5
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 50	50		117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 40	40		72.4	2.6	0.5	13.6
Комплекс 2 Завтрак2	500	91.40 руб.	496.8	16.4	11	81.3
Шницель куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Каша перловая рассыпчатая 150	150		209.3	4.6	6.7	31.5
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 30	30		70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Комплекс 3 Обед1	700	91.40 руб.	705.6	24	19.7	101.1
Плов из отварной птицы 200	200		326.0	15.2	15.1	36.1
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
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
Свекольник* 200 род плата	200		92.6	1.7	3.6	9.6

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
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Льготное 7-11

Пятница
Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	575	105.00 руб.	480.9	13.5	9.5	82.4
Макаронные изд. запеченные с сыром 150/5	155		195.1	6.9	5.4	29.5
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Яблоки 100	100		47.0	0.0	0.0	9.8
Хлеб пшеничный 30	30		70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Комплекс 2 Завтрак2	530	105.00 руб.	594.0	29.5	15.1	83.2
Салат картофельный с кукурузой и морковью 30	30		97.2	13.1	4.1	1.9
Шницель куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Каша перловая рассыпчатая 150	150		209.3	4.6	6.7	31.5
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 30	30		70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Комплекс 3 Обед1	700	105.00 руб.	690.6	24	19.7	101.1
Свекольник 200	200		77.6	1.7	3.6	9.6
Плов из отварной птицы 200	200		326.0	15.2	15.1	36.1
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
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
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Льготное С 12 лет и старше

Пятница
Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	615	105.00 руб.	543.4	15.5	10.5	92.8
Макаронные изделия запеченные с сыром 180/5	185		234.1	8.2	6.4	35.0
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Яблоки 100	100		47.0	0.0	0.0	9.8
Хлеб пшеничный 40	40		94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2

Комплекс 2 Завтрак2	560	105.00 руб.	635.8	30.3	16.4	89.5
Салат картофельный с кукурузой и морковью 30	30		97.2	13.1	4.1	1.9
Шницель куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Каша перловая рассыпчатая 180	180		251.1	5.4	8.0	37.8
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 30	30		70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2

Комплекс 3 Обед1	800	105.00 руб.	817.8	28.4	23.7	115.6
Свекольник 250	250		97.0	2.2	4.4	12.0
Плов из отварной птицы 240	240		410.3	18.3	18.2	43.3
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5
Хлеб ржано-пшеничный 50	50		90.5	3.3	0.6	17.0

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

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



Меню

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

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 №1	555	105.00 руб.	579.6	18.4	11	99.6
Макаронные изделия запеченные с сыром 180/5	185		234.1	8.2	6.4	35.0
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5
Хлеб ржано-пшеничный 50	50		90.5	3.3	0.6	17.0

Комплект №2	840	105.00 руб.	789.4	23.7	17.3	124.5
Свекольник 250	250		97.0	2.2	4.4	12.0
Шницель куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Каша перловая рассыпчатая 180	180		251.1	5.4	8.0	37.8
Чай с молоком и сахаром 200гр	200		110.0	1.5	1.3	15.9
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5
Хлеб ржано-пшеничный 60	60		108.6	4.0	0.7	20.4

Комплект №3	810	105.00 руб.	835.9	29.1	23.8	119
Свекольник 250	250		97.0	2.2	4.4	12.0
Плов из отварной птицы 240	240		410.3	18.3	18.2	43.3
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5
Хлеб ржано-пшеничный 60	60		108.6	4.0	0.7	20.4

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



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



МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
 2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

Для учащихся с ОВЗ и ИНВ (1-4 класс) 7-11 лет

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	575	196.07 руб.	480.9	13.5	9.5	82.4
Макаронные изд. запеченные с сыром 150/5	155		195.1	6.9	5.4	29.5
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Яблоки 100	100		47.0	0.0	0.0	9.8
Хлеб пшеничный 30	30		70.5	2.3	0.2	14.8
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Обед № 1	780	196.07 руб.	716.6	31.2	17.6	100.5
Салат картофельный с кукурузой и морковью 60	60		97.2	13.1	4.1	1.9
Свекольник 200	200		77.6	1.7	3.6	9.6
Шницель куриный в соусе красном 60/30	90		81.7	6.0	2.4	8.9
Каша перловая рассыпчатая 150	150		209.3	4.6	6.7	31.5
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 50	50		117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Обед № 2	780	196.07 руб.	805.3	25.6	28.5	103.8
Салат из б/к капусты с яблоками 60	60		72.0	0.0	6.0	3.8
Свекольник 200	200		77.6	1.7	3.6	9.6
Плов из отварной птицы 240	240		410.3	18.3	18.2	43.3
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
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	300	196.07 руб.	247.0	7.1	13.8	78.6
Булочка Дорожная 100	100		137.0	7.0	13.8	55.8
Сок персик-яблоко 200	200		110.0	0.1	0.0	22.8

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.

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

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
Комплекс 1 Завтрак1	665	217.20 руб.	556.7	14	11.9	92.9
Макаронные изделия запеченные с сыром 180/5	185		234.1	8.2	6.4	35.0
Овощи отварные - морковь 100	100		55.0	0.0	3.8	3.7
Чай с молоком 200	200		81.0	1.5	1.3	15.9
Яблоки 120	120		56.4	0.0	0.0	11.8
Хлеб пшеничный 40	40		94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 20	20		36.2	1.3	0.2	6.8
Обед № 1	930	217.20 руб.	900.6	27.1	23.2	137.4
Салат картофельный с кукурузой и морковью 100	100		162.0	3.1	6.9	21.9
Свекольник 250	250		97.0	2.2	4.4	12.0
Шницель куриный в соусе красном 70/30	100		98.1	9.2	2.9	8.8
Каша перловая рассыпчатая 180	180		251.1	5.4	8.0	37.8
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 60	60		141.0	4.6	0.5	29.5
Хлеб ржано-пшеничный 40	40		72.4	2.6	0.5	13.6
Обед № 2	900	217.20 руб.	922.9	28.5	36.2	112.5
Салат из б/к капусты с яблоками 100	100		120.0	0.0	10.0	6.3
Свекольник 250	250		97.0	2.2	4.4	12.0
Плов из отварной птицы 280	280		478.6	21.3	21.2	50.5
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 40	40		94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Полдник	350	217.20 руб.	274.5	8.2	13.8	84.3
Булочка Дорожная 100	100		137.0	7.0	13.8	55.8
Сок персик-яблоко 250	250		137.5	1.2	0.0	28.5

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
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Бесплатное питание 7-11 лет (с 1-4 класс)

Пятница
Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 3 Обед1	700	91.40 руб.	705.6	24	19.7	101.1
Плов из отварной птицы 200	200		326.0	15.2	15.1	36.1
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
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
Свекольник* 200 род плата	200		92.6	1.7	3.6	9.6

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

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

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

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	900	217.20 руб.	922.9	28.5	36.2	112.5
Салат из б/к капусты с яблоками 100	100		120.0	0.0	10.0	6.3
Д Свекольник б/смет. 250	250		97.0	2.2	4.4	12.0
Плов из отварной птицы 280	280		478.6	21.3	21.2	50.5
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 40	40		94.0	3.0	0.2	19.7
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Полдник	350	217.20 руб.	514.1	8.2	13.8	84.3
ДБулочка Дорожная б/слив м и яйца 100	100		376.6	7.0	13.8	55.8
Сок персик-яблоко 250	250		137.5	1.2	0.0	28.5

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

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

Меню
МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

Для учащихся с ОВЗ и ИНВ. (1-4 класс) 7-11 лет

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Обед № 1	630	196.07 руб.	804.7	26.9	25.8	109.5
Салат картофельный 60	60		66.0	1.1	3.2	8.0
Свекольник 200	200		77.6	1.7	3.6	9.6
Плов из отварной птицы 240	90		410.3	18.3	18.2	43.3
Компот из свежих яблок с ч/рябиной 200	200		79.0	0.0	0.0	13.8
Хлеб пшеничный 50	50		117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 30	30		54.3	2.0	0.4	10.2
Полдник	300	196.07 руб.	247.0	7.1	13.8	78.6
Булочка Дорожная 100	100		137.0	7.0	13.8	55.8
Сок персик-яблоко 200	200		110.0	0.1	0.0	22.8

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

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

МАОУ СОШ № 215 им Д.А. Бакурова
2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

Для учащихся с ОВЗ и ИНВ (1-4 класс) 7-11 лет

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	565	196.07 руб.	483.6	12.9	10.6	81
Д Каша гречневая рассыпч/масло раст 150	155		253.1	8.7	7.8	37.0
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с сахаром 200	200		60.0	0.1	0.0	15.0
Яблоки 100	100		47.0	0.0	0.0	9.8
Хлеб ржано-пшеничный 50	50		90.5	3.3	0.6	17.0
Обед № 1	750	196.07 руб.	692.4	36.1	25	74.6
Салат картофельный с кукурузой и морковью 60	60		97.2	13.1	4.1	1.9
Д Ши из св. капусты б/ сметаны 200	200		66.4	1.4	4.0	6.2
Д Биточек куриный б/хл паровой 90	90		169.7	13.5	9.6	3.0
Д Каша перловая рассып /масло раст. 150	150		199.0	4.6	6.7	31.5
Компот из свежих яблок 200	200		69.6	0.2	0.0	15.0
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

2 Октября 2026 г.

Неделя №1

Пятница

Бесплатное питание 7-11 лет (с 1-4 класс)

Пищевые вещества, г.

Наименование блюд	Выход, г.	Цена, руб.	Калорийность, ккал.	Белки	Жиры	Угле- воды
Комплекс 1 Завтрак1	505	91.40 руб.	487.6	12.6	9	88.1
Д Макароны отварные /масло раст. 150	155		204.7	5.3	5.9	32.7
Овощи отварные морковь 60	60		33.0	0.8	2.2	2.2
Чай с сахаром 200	200		60.0	0.1	0.0	15.0
Хлеб пшеничный 50	50		117.5	3.8	0.4	24.6
Хлеб ржано-пшеничный 40	40		72.4	2.6	0.5	13.6

Согласовано Директор _____

МАОУ СОШ № 215 им. Д.А. Бакурова

Заведующая столовой _____

Шульга А.А.

Федорова А.В.