

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
4,02	9,04	25,9	25,9	Рассольник Ленинградский без сметаны	200
12,82	14,06	6,89	212,1	Котлеты из говядины с маслом	70/5
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на вторник 19.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,16	7,61	61,73	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	60
1,67	5,06	8,51	86,26	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	200
6,56	6,69	4,93	106,21	Голубцы «Ленивые» с маслом	70/5
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на среду 20.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,43	6,04	1,49	62,08	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	200
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с маслом	70/5
3,14	7,04	27,21	182,46	Картофель отварной	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню четверг 21.11.2024 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	10,14	8,32	129,26	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
14,76	5,76	0,52	120,12	Рыба (минтай филе) отварная	90
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50

Итого:

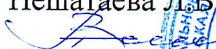
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоовская СОШ»
Нешатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на пятницу 22.11.2024 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
0,47	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,85	6,19	12,34	112,47	Суп крестьянский с крупой без сметаны	200
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с маслом	70/5
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова