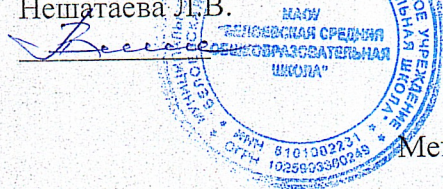


Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,45	8,15	40,23	260			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
4,02	5,02	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:	25	25

Технолог:

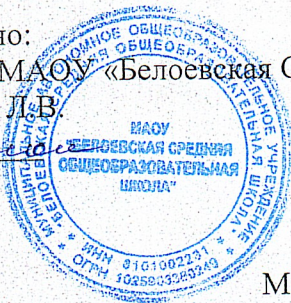
Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Л.В. Нешатаева



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200	200
9,28	8,26	45,1	291,82			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60 60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5 250/5
2,63	5,1	13,25	109,5		
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100 120
10,45	12,58	7,66	120,93	Пюре картофельное	150 180
4,05	8,6	8,7	105	Кофейный напиток с молоком	200 200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50 50
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб ржано-пшеничный	50 50
3,94	0,4	26,6	129,4		
3,74	0,54	24,24	119		
Итого:					

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60 60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5 250/5
2,63	5,1	13,25	109,5		
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100 120
10,45	12,58	7,66	120,93	Пюре картофельное	150 180
4,05	8,6	8,7	105	Кофейный напиток с молоком	200 200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50 50
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб ржано-пшеничный	50 50
3,94	0,4	26,6	129,4		
3,74	0,54	24,24	119		
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епицина

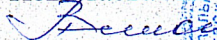
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	Каша из овсяных хлопьев	200/5	250/5
8,95	10,6	36,43	277	«Геркулес» жидкая		
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	гренками		
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	соусом томатным	200/5	250/5
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	гренками		
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	соусом томатным	200/5	250/5
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

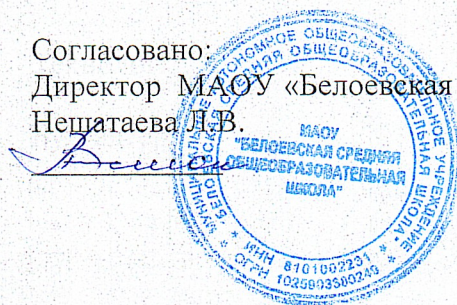
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,05	8,3	41,4	276,5			
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

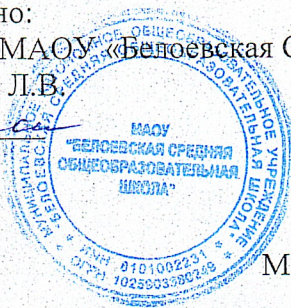
Итого:

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Непатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшеничная молочная жидкая	
9,33	9,3	44,65	299,5	200/5	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	
0	0	15	60	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Кисель из концентрата витамин.	
1,87	0,27	12,12	59,5	200	200
				50	50
				25	25
				Хлеб пшеничный	
				Хлеб ржано-пшеничный	

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	
5,76	6,48	19,7	160,2	60	60
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	
10,26	11,92	6,74	180,54	200	250
10,45	12,58	7,66	220,93	7-11 лет	12-18 лет
6,69	5,76	24,15	175,05	100	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Котлеты из говядины с соусом томатным	
0,6	0,1	20,1	84	150	180
1,87	0,27	12,12	59,5	Каша гречневая вязкая	
1,97	0,2	13,3	64,7	200	200
1,87	0,27	12,12	59,5	25	35
				Компот из смеси сухофруктов витамин.	
				25	25
				Хлеб пшеничный	
				Хлеб ржано-пшеничный	

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова