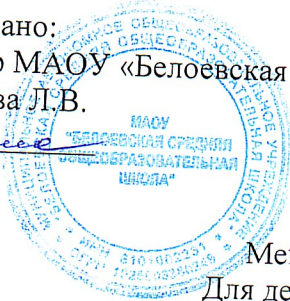


Согласовано:
 Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
 Нешатаева Л.В.

Л.В. Нешатаева



Школьная столовая
 Меню на понедельник 10.03.2025 г.
 Для детей начального уровня образования
 (индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

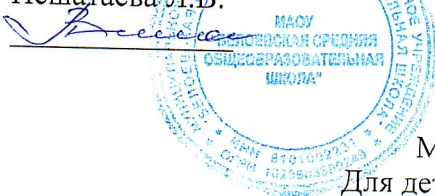
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

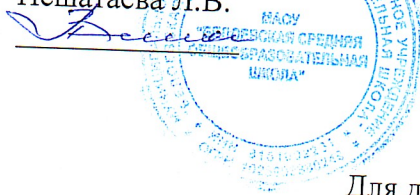
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,92	4	6,8	7,8	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	200
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

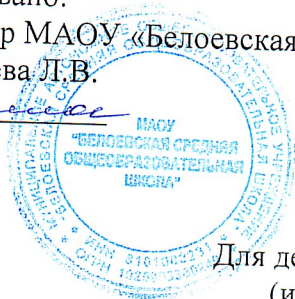
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на пятницу 14.03.2025 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова