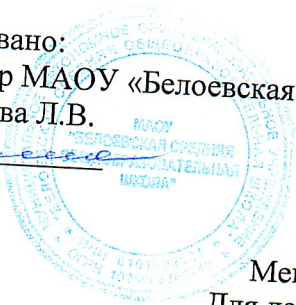


Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Непатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на понедельник 31.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр) 7-11 лет	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,92	4	6,8	70,8	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Биточки из говядины	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

Технолог:



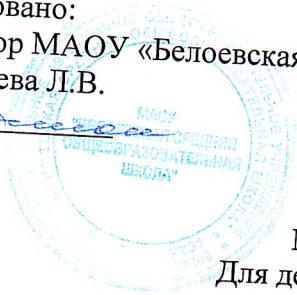
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 01.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
3	5,1	11,4	103,5	Капуста тушеная	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржаной	25
Итого:					

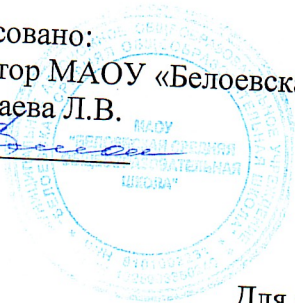
Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 02.04.2025 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
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	200
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	70
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

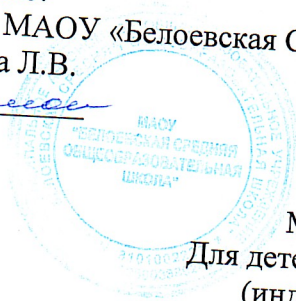
Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 03.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

				ОБЕД:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Сала картофельный с зеленым горошком)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	200
9,24	6,25	5,97	122,17	Котлеты рыбные из минтая	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50

Итого:

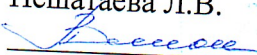
Технолог:

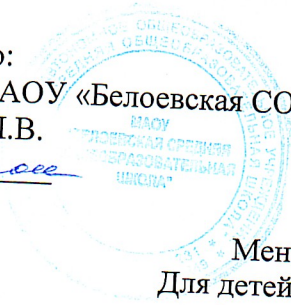
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая
Меню на пятницу 04.04.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский без сметаны	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина



Е.В. Лесникова