

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 14.04.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

**ОБЕД:**

| Бел. | Жир.  | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд                      | Выход (гр)<br>7-11 лет |
|------|-------|--------|---------|----------------------------------------|------------------------|
| 0,42 | 0,06  | 1,14   | 6,6     | Овощная подгарнировка (Огурцы свежие ) | 60                     |
| 1,92 | 4     | 6,8    | 70,8    | Суп Крестьянский с крупой без сметаны  | 200                    |
| 9,97 | 10,94 | 5,36   | 164,97  | Котлеты из говядины                    | 70                     |
| 5,55 | 4,95  | 29,55  | 184,5   | Макаронные изделия отварные            | 150                    |
| 0,2  | 0,1   | 9,3    | 38      | Чай с сахаром                          | 200                    |
|      |       |        |         | <b>Итого:</b>                          |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 15.04.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.      Жир.      Углев.      Эн.цен.

**ОБЕД:**

|      |      |       |        | Наименование блюд                                                 | Выход (гр)<br>7-11 лет |
|------|------|-------|--------|-------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1,26 | 3,78 | 4,92  | 58,8   | Овощная подгарнировка (Салат<br>картофельный с квашеной капустой) | 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                     |
| 6,69 | 5,76 | 24,15 | 175,05 | Каша гречневая вязкая                                             | 150                    |
| 0,6  | 0,1  | 20,1  | 84     | Компот из смеси сухофруктов                                       | 200                    |

**Итого:**

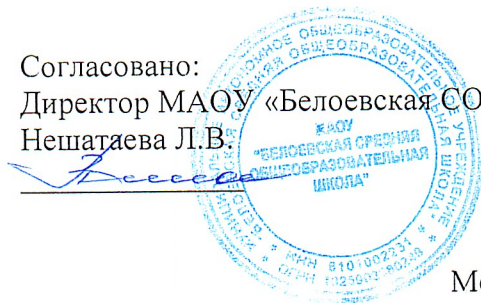
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 15.04.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

| Бел.          | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд                                | Выход (гр)<br>7-11 лет |
|---------------|------|--------|---------|--------------------------------------------------|------------------------|
| 1,56          | 3,78 | 6      | 64,2    | Овощная подгарнировка (Салат<br>картофельный)    | 60                     |
| 1,2           | 3,6  | 3,04   | 49,4    | Щи из свежей капусты с картофелем без<br>сметаны | 200                    |
| 7,35          | 8,82 | 2,45   | 119     | Голубцы «Ленивые»                                | 70                     |
| 3,77          | 5,43 | 38,85  | 219,3   | Рис отварной                                     | 150                    |
| 0,1           | 0,1  | 11,1   | 46      | Компот из свежих яблок                           | 200                    |
| <b>Итого:</b> |      |        |         |                                                  |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 17.04.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.це<br>н. | ОБЕД:                                                   |                        |
|------|------|--------|-------------|---------------------------------------------------------|------------------------|
|      |      |        |             | Наименование блюд                                       | Выход (гр)<br>7-11 лет |
| 0,48 | 3,6  | 1,56   | 40,8        | Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком) | 60                     |
| 2,32 | 3,32 | 9,76   | 78,2        | Суп с макаронными изделиями и картофелем                | 200                    |
| 19,5 | 9,4  | 7,6    | 193         | Печень говяжья по-строгановски                          | 100                    |
| 5,55 | 4,95 | 29,55  | 184,5       | Макаронные изделия отварные                             | 150                    |
| 0,2  | 0,1  | 9,3    | 38          | Чай с сахаром                                           | 200                    |
|      |      |        |             | <b>Итого:</b>                                           |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 18.04.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

|      |       |        |         | ОБЕД:                                                    |                        |
|------|-------|--------|---------|----------------------------------------------------------|------------------------|
| Бел. | Жир.  | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд                                        | Выход (гр)<br>7-11 лет |
| 0,87 | 3,6   | 5,04   | 56,4    | Овощная подгарнировка (Салат из<br>капусты белокочанной) | 60                     |
| 1,92 | 4     | 6,8    | 70,8    | Суп Крестьянский с крупой без<br>сметаны                 | 200                    |
| 9,97 | 10,94 | 5,36   | 164,97  | Котлеты из говядины                                      | 70                     |
| 6,69 | 5,76  | 24,15  | 175,05  | Каша гречневая вязкая                                    | 150                    |
| 0,2  | 0,1   | 9,3    | 38      | Чай с сахаром                                            | 200                    |
|      |       |        |         | <b>Итого:</b>                                            |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова