

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



Школьная столовая
 Меню на понедельник 22.09.2025 г.
 Для детей начального уровня образования
 (индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр)
0,42	0,06	1,14	6,6	7-11 лет
1,2	3,6	3,04	49,4	60
				200
7,64	9,8	3,83	134,57	
6,69	5,76	24,15	175,05	100
0,2	0,1	9,3	38	150
3,94	0,4	26,6	129,4	200
3,74	0,54	24,24	119	50
				50
Итого:				

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 23.09.2025 г.
 Для детей начального уровня образования
 (индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр)
0,96	3,72	3,96	52,8	7-11 лет
			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
0,6	0,1	20,1	84	
3,94	0,4	26,6	129,4	
			Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	
			Хлеб пшеничный	50
			Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:				

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на среду 24.09.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0.6	3.66	2.1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)	60
1.48	3.54	5.56	60	Борщ с капустой и картофелем 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	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:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню четверг 25.09.2025 г.
 Для детей начального уровня образования
 (индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	100
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины 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 на пятницу 26.09.2025 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
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
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