

Согласовано
Директор МАОУ «Беловская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 06.10.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
				7-11 лет	
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нещатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на вторник 07.10.2025 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

150/30

23,97 11,55 42 369,6

Наименование блюд
Запеканка из творожной массы с
повидлом

0 0 15 60

Кисель из концентрата витамин

200

0,64 0,64 15,68 70,4

Фрукты (Яблоки свежие)

160

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11

лет

60

0,96 3,72 3,96 52,8

Овощная подгарнировка (Винегрет
овощной)

2,32 3,76 5,8 66,4

Суп-пюре из разных овощей с гренками

200/15

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

Компот из смеси сухофруктов витамин.

200

3,94 0,4 26,6 129,4

Хлеб пшеничный

50

3,74 0,54 24,24 119

Хлеб ржано-пшеничный

50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Беловская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на среду 08.10.2025 г.

Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				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	200/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	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 И.В.



Школьная столовая
Меню четверг 09.10.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
2,22	2,06	12,43	77,23	Кондитерские изделия (Манник)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашенной капустой)	100
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



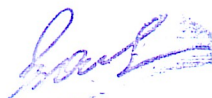
Школьная столовая
Меню на пятницу 10.10.2025 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	7-11 лет 200/5
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20
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:					

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	7-11 лет 60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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