

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



Школьная столовая
Меню на среду 05.11.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
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 четверг 06.11.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50

Итого:

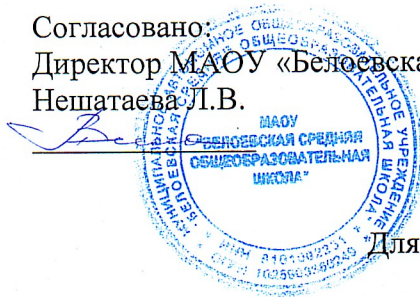
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 07.11.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	100
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова