

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на понедельник 24.11.2025 г.

для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

**ОБЕД:**

|      |      |       |        | Наименование блюд                                          | Выход (гр)<br>7-11 лет |
|------|------|-------|--------|------------------------------------------------------------|------------------------|
| 0,48 | 3,6  | 1,56  | 40,8   | Овощная подгарнировка (Салат из свежих<br>огурцов с луком) | 60                     |
| 5,04 | 2,86 | 11,68 | 92,6   | Суп картофельный с бобовыми                                | 200                    |
| 7,64 | 9,8  | 3,83  | 134,57 | Голубцы «Ленивые» с соусом томатным                        | 100                    |
| 3,77 | 5,43 | 38,85 | 219,3  | Рис отварной                                               | 150                    |
| 0    | 0    | 15    | 60     | Кисель из концентрата витамин                              | 200                    |
| 1,97 | 0,2  | 13,3  | 64,7   | Хлеб пшеничный                                             | 25                     |
| 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»  
Нешатаева Т.В.



Школьная столовая  
Меню на вторник 25.11.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.      Жир.      Углев.      Эн.цен.

**ОБЕД:**

|       |       |       |        | Наименование блюд                                                       | Выход (гр)<br>7-11 лет |
|-------|-------|-------|--------|-------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| 1,5   | 3,78  | 4,98  | 60     | Овощная подгарнировка (Салат<br>картофельный с зеленым горошком<br>с/м) | 60                     |
| 7,44  | 9,12  | 8,04  | 144    | Суп с рыбными консервами                                                | 200                    |
| 10,26 | 11,92 | 6,74  | 180,54 | Котлеты из говядины с соусом<br>томатным                                | 100                    |
| 5,55  | 4,95  | 29,55 | 184,5  | Макаронные изделия отварные                                             | 150                    |
| 0,1   | 0,1   | 11,1  | 46     | Компот из свежих яблок                                                  | 200                    |
| 3,94  | 0,4   | 26,6  | 129,4  | Хлеб пшеничный                                                          | 50                     |
| 1,87  | 0,27  | 12,12 | 59,5   | Хлеб ржано-пшеничный                                                    | 25                     |
|       |       |       |        | <b>Итого:</b>                                                           |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 26.11.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

| Бел.   | Жир. | Углев. | Эн.цен. | Наименование блюд                                        | Выход (гр)<br>7-11 лет |
|--------|------|--------|---------|----------------------------------------------------------|------------------------|
| 1,45   | 6    | 8,4    | 94      | Овощная подгарнировка (Салат из<br>капусты белокочанной) | 100                    |
| 2,1    | 4,08 | 10,6   | 87,6    | Рассольник Ленинградский без сметаны                     | 200                    |
| 9,53   | 7,23 | 7,35   | 137,74  | Котлеты рыбные из минтая с соусом<br>томатным            | 100                    |
| 4,35   | 8,1  | 16,2   | 154,5   | Картофель отварной                                       | 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:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 27.11.2025 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 |
| 1,8   | 5,04  | 4,2    | 69,6        | Овощная подгарнировка (Салат из<br>свеклы с сыром) | 60                     |
| 1,2   | 3,6   | 3,04   | 49,4        | Щи из свежей капусты с картофелем без<br>сметаны   | 200                    |
| 10,26 | 11,92 | 6,74   | 180,54      | Биточки из говядины с соусом<br>томатным           | 100                    |
| 6,69  | 5,76  | 24,15  | 175,05      | Каша гречневая вязкая                              | 150                    |
| 0,1   | 0,04  | 9,9    | 41          | Напиток ягодный                                    | 200                    |
| 3,94  | 0,4   | 26,6   | 129,4       | Хлеб пшеничный                                     | 50                     |
| 3,74  | 0,54  | 24,24  | 119         | Хлеб ржано-пшеничный                               | 50                     |
|       |       |        |             | <b>Итого:</b>                                      |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 28.11.2025 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

| Бел.  | Жир.  | Углев. | Эн.цен. | ОБЕД:                                                     |                        |
|-------|-------|--------|---------|-----------------------------------------------------------|------------------------|
|       |       |        |         | Наименование блюд                                         | Выход (гр)<br>7-11 лет |
| 0,72  | 3,72  | 3,6    | 51      | Овощная подгарнировка (Салат из свежей капусты с яблоком) | 60                     |
| 1,48  | 3,54  | 5,56   | 60      | Борщ с капустой и картофелем без сметаны                  | 200                    |
| 10,26 | 10,29 | 6,35   | 159,11  | Фрикадельки из говядины с соусом томатным                 | 100                    |
| 5,55  | 4,95  | 29,55  | 184,5   | Макаронные изделия отварные                               | 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                     |
|       |       |        |         | <b>Итого:</b>                                             |                        |

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова