

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 12.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

200/5 250/5

5,2 6,6 27,6 190,5

Каша «Дружба»

6,47 8,21 34,33 236,96

4,12 5,52 0 66,2

Сыр (порциями)

1,4 1,2 11,4 63

Кофейный напиток с молоком

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

Хлеб пшеничный

1,87 0,27 12,12 59,5

Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

60 60

0,48 0,06 1,02 6,6

Овощная подгарнировка (Огурцы
соленые)

1,2 3,6 3,04 49,4

Щи из свежей капусты с картофелем

1,5 4,5 3,8 61,75

10,58 12,6 8,4 189,25

Котлеты из мяса птицы с соусом
томатным

10,77 13,26 9,32 199,63

6,69 5,76 24,15 175,05

Каша гречневая вязкая

8,03 6,91 28,98 210,06

0,2 0,1 9,3 38

Чай с сахаром

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

Хлеб пшеничный

3,74 0,54 24,24 119

Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

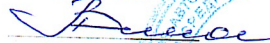
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на вторник 13.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						
ЗАВТРАК:						
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					60	60
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	200/15	250/15
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	100	120
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	150	180
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	200	200
10,74	6,58	10,99	145,28	Компот из смеси сухофруктов витамин	50	50
3,77	5,43	38,85	219,3	Хлеб пшеничный	50	50
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб ржано-пшеничный		
0,6	0,1	20,1	84	Итого:		
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					60	60
3,94	0,4	26,6	129,4	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	200/15	250/15
3,74	0,54	24,24	119	Суп-пюре из разных овощей с гренками	100	120
				Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	150	180
				Рис отварной	200	200
				Компот из смеси сухофруктов витамин	50	50
				Хлеб пшеничный	50	50
				Хлеб ржано-пшеничный		
				Итого:		

Технолог:

Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на среду 14.01.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
11,1	9,55	40,05	290,33			
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
ЗАВТРАК:						
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Пюре картофельное	150	180
4,05	6	8,7	105			
4,86	7,2	10,44	126	Кисель из концентрата витамин	200	200
0	0	15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119			
Итого:						
ОБЕД:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню четверг 15.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

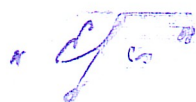
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат	100	100
				картофельный с огурцами		
				солеными)		
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200	200
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
				Итого:		

Технолог:



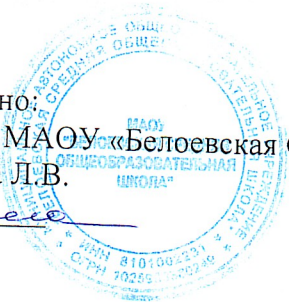
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 16.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82	жидкая		
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20	20
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Макаронные изделия отварные	150	180
5,55	4,95	29,55	184,5	Чай с лимоном	200/5	200/5
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный	50	50
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			
				Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова