

Согласовано:

Директор МАОУ «Беловская средняя общеобразовательная школа»
Ненартова Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 09.02.2026 г.
для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				ОБЕД:	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	200
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» 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	0,1	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 ООУ «Беловская СОШ»
Нешага Л.В. ИАОУ



Школьная столовая
Меню на вторник 10.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	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	5,13	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 «Белоовская СОШ»

Ненцаева Л.



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Белозерская СОШ»
 Пешникова



Школьная столовая
 Меню четверг 12.02.2026 г.
 для детей начального уровня образования
 (индивидуальное меню, аллергия)

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 огурцами солеными)	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
3.74	0.54	24.24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епшина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
 Нематова Л.



Школьная столовая
 Меню на пятницу 13.02.2026 г.
 для детей начального уровня образования
 (индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				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 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