

Согласовано:
Директор МАОУ «Беловская СОШ»
Пешатаева И.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) 12-18 лет
0.48	0.06	1.02	6.6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1.5	4.5	3.8	61.75	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	250
7.35	8.82	2.45	119	Голубцы «Ленивые»	70
6.66	5.94	35.46	221.4	Макаронные изделия отварные	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 «Беловская СОШ»
Щенцаева И.В.



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) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250
8,66	4,5	7,78	105,5	Тефтели рыбные из минтая	70
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Беловская СОШ»
Нешаева Е.В.



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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.пеп.	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 «Беловская СОШ»

Пенцаева В.



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) 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
1.52	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 МБОУ «Белоевская СОШ»
Ненцова Л.В.



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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная поджарнировка (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	70
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