

Согласовано
Директор РАОУ «Белоевская СОШ»
Нешадзева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 09.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5.2	6.6	27.6	190.5	Каша «Дружба»	200/5
4.12	5.52	0	66.2	Сыр (порциями)	20
1.4	1.2	11.4	63	Кофейный напиток с молоком	200
3.94	0.4	26.6	129.4	Хлеб пшеничный	50
1.87	0.27	12.12	59.5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
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	200/5
10.58	12.6	8.4	189.25	Котлеты из мяса птицы 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	0.4	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 МКОУ «Безовская СОШ»
 Нешага Л.В.



Школьная столовая
 Меню на вторник 10.02.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

				ЗАВТРАК:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
23,97	11,55	42	369,6	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/30
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
Итого:					

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-поре из разных овощей с гренками	200/15
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	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 «Вельюевская СОШ»
Некрасова Л.И.



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

				Наименование блюд	ОБЕД:
					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	200/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	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:

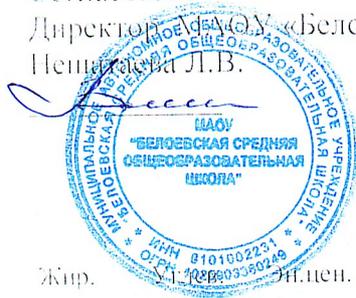
Ю.М. Епишина

Е. В. Лесникова

Согласовано:

Директор АООУ «Белолевская СОШ»

Пенцак Л.В.



Школьная столовая
Меню четверг 12.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углеб.	Энерг. цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10.58	12.6	8.4	189.25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
4.05	6	8.7	105	Пюре картофельное	150
0.1	0.1	11.1	46	Компот из свежих яблок	200
2.22	2.06	12.43	77.23	Кондитерские изделия (Манник)	40
1.97	0.2	13.3	64.7	Хлеб пшеничный	25

ЗАВТРАК:

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углеб.	Энерг. цен.	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
12.3	8.2	24.8	223	Плов из отварной птицы	200
1.4	1.2	11.4	63	Кофейный напиток с молоком	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 МАOU «Бестежская СОШ»

Пенатаева Т.А.



Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн. цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет	
ЗАВТРАК:						
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20	
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	
Итого:						
Обед:						
Наименование блюд						Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная поджаренная (Салат из свеклы отварной)	60	
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	
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