

Нешатаева Л.В.

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.

Л.В. "БЕЛГОВСКАЯ СРЕДНЯЯ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ШКОЛА"

Школьная столовая

Меню на понедельник 09.02.2026 г.

Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,47	8,21	34,33	236,96			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

ЗАВТРАК:

Наименование блюд				Выход (гр)		
Школьная столовая				7-11 лет	12-18 лет	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленные)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150/5	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	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:	25	25

Итого:

ОБЕД:

				ОБЕД:	
Наименование блюд				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,06	1,02	6,6	Овощная поджарка (Огурцы соевые)	60	60
3,6	0,4	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
4,5	3,8	61,75	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
12,6	8,4	189,2	Хлеб пшеничный	150	180
13,2	0,32	109,63	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
5,76	24,15	175,05	Итого:		
6,91	23,93	210,0			
0,2	0	38			
0,4	26,6	129,4			
0,54	21,24	119			

NEOFOS

ОБЪЕД:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 10.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

ЗАВТРАК:

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	15,0	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:						

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83,1	гренками		
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	соусом томатным	7-11 лет	12-18 лет
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов	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:						

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83,1	гренками		
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	соусом томатным	7-11 лет	12-18 лет
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов	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:						

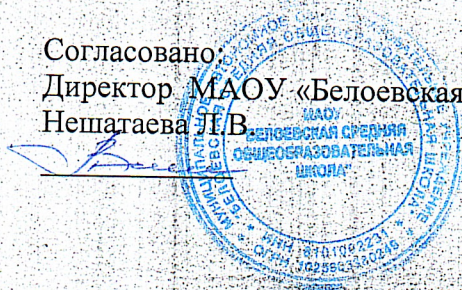
Технолог:

Ю.М. Епицина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 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	Чай с лимоном	200/5	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	10,0	66,2	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:		

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	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	190,92	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,05	6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0	0	15	60	Итого:	25	25

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	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	190,92	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,05	6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0	0	15	60	Итого:		

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Елипина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 12.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	11,1	66,2	Компот из свежих яблок	200	200
0,1	0,1	11,1	46	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			

Итого:

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

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

Итого:

ОБЕД:

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

Итого:

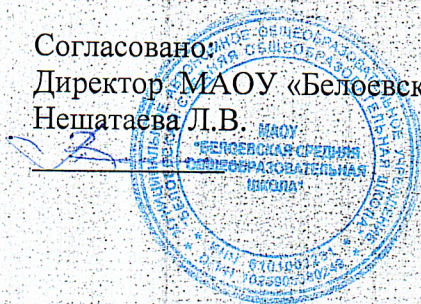
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 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:						

Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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	Молочная каша	200/5	250/5
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	Масло сливочное (порциями)	20	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			
Итого:						

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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	Молочная каша	200/5	250/5
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	Масло сливочное (порциями)	20	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			
Итого:						

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Елишина

Е.В. Лесникова