

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 16.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	70
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешагаева Д.В.



Школьная столовая
Меню на вторник 17.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

Технолог: 
Бухгалтер: 

Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 18.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
1,92	4	6,8	70,8	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	200
18,8	14,3	25,8	307	Жаркое по –домашнему с гов.фаршем	200
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 «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню четверг 19.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Елипина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 20.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	200
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
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