

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





Школьная столовая  
Меню на вторник 24.02.2026 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
2,32	3,32	9,76	78,2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Биточки из говядины	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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



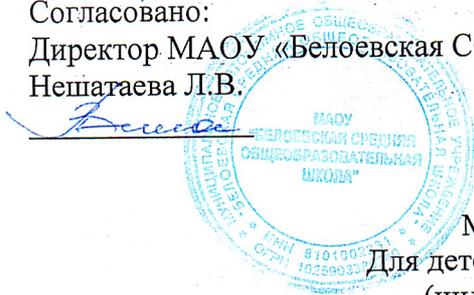
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 25.02.2026 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
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 26.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
2,6	6,3	10	107	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	100
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 27.02.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	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
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова