

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:	Выход (гр)
				Наименование блюд		7-11 лет
5.16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая		200/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком		200
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
				<b>Итого:</b>		
					ОБЕД:	
				Наименование блюд		Выход (гр)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)		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
0,2	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
				<b>Итого:</b>		

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая  
 Меню на вторник 03.03.2026 г.  
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
<b>ЗАВТРАК:</b>					
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (Пряник)	65
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
<b>Итого:</b>					
<b>ОБЕД:</b>					
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая 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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



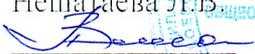
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 04.03.2026 г.

Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая 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:**

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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:**

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова



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



Школьная столовая  
Меню четверг 05.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
26,01	14,1	39,15	389,1	Запеканка из творожной массы со сгущ.молоком	150/30
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
				<b>Итого:</b>	
				Наименование блюд	ОБЕД:
					Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
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
				<b>Итого:</b>	

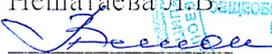
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая  
Меню на пятницу 06.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (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
<b>Итого:</b>					

**ЗАВТРАК:**

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
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
0,3	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
<b>Итого:</b>					

Технолог:

Бухгалтер:


Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова