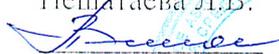


Согласовано:  
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»  
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 03.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
1.6	6	8.2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашенной капусты с луком)	100
2.32	3.32	9,76	78,2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200
18.8	14.3	25.8	307	Жаркое по-домашнему с гов. фаршем	200
0.6	0.1	20.1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3.74	0.54	24.24	119	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

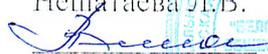
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая  
Меню на среду 04.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

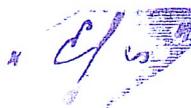
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)		60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми		200
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»		70
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной		150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок		200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной		50
				Итого:		

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 05.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
2,6	6,3	10	107	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	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
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
				<b>Итого:</b>	

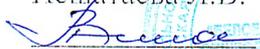
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая  
Меню на пятницу 06.03.2026 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 поджаренная (Винегрет овощной)	60
1,92	4	6,8	70,8	Суп Крестьянский с крупой 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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова