

Согласовано:

Директор МАОУ «Беловская СОШ»

Нещатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на понедельник 06.04.2026 г.

Для детей начального уровня образования

(индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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»
Нещатаева Л.В.

Л.В. Нещатаева



Школьная столовая
Меню на вторник 07.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	100
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
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

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 08.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				ОБЕД:	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250
8,66	4,5	7,78	105,5	Тефтели рыбные из минтая	70
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
				Кисель из концентрата витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано
Директор МАОУ «Белосовская СОШ»
Ненчиасва

Ненчиасва



Школьная столовая
Меню четверг 09.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
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. Елишина

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

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

Л.В. Нешатаева



Школьная столовая
Меню на пятницу 10.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				ОБЕД:	
				Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
1,26	3,78	4,92	58,8		
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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
Е.В. Лесникова

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова