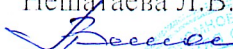
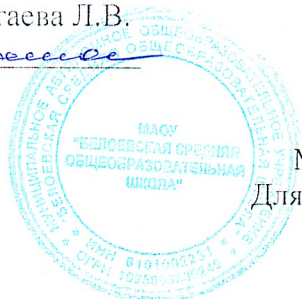


Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на понедельник 13.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

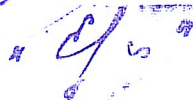
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0.48	0.06	1.02	6.6	Овощная поджарнировка (Огурцы соленые)	60
2	4.53	6.33	74	Суп из овощей без сметаны	250
9.97	10.94	5.36	164.97	Котлеты из говядины	70
6.66	5.94	35.46	221.4	Макаронные изделия отварные	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3.74	0.54	24.24	119	Хлеб ржаной	50
Итого:					

Технолог:



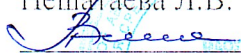
Ю.М. Епишина

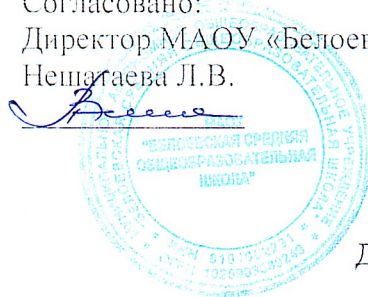
Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

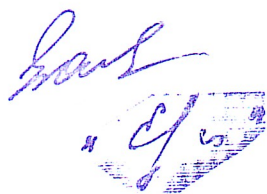




Школьная столовая
Меню на вторник 14.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский без сметаны	250
9,24	6,25	5,97	122,17	Котлеты рыбные из минтая	70
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата 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»
Нещипаева Л.В.





Школьная столовая
Меню на среду 15.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				ОБЕД:	
0.84	3.66	4.56	54.6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
6.3	3.58	14.8	115.75	Суп картофельный с бобовыми	250
7.35	8.82	2.45	119	Голубцы «Ленивые»	70
4.52	6.52	46.62	263.16	Рис отварной	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

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 16.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				ОБЕД:	
1.5	3.78	4.98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1.85	4.43	6.95	75	Борщ с капустой и картофелем 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
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3.74	0,54	24,24	119	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

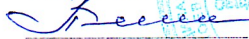
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

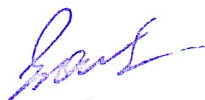




Школьная столовая
Меню на пятницу 17.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой 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
0,2	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