

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 20.04.2026 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
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	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
Итого:					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200
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
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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»
 Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
 Меню на вторник 21.04.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Салат картофельный с огурцами солеными	60
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
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:					

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины 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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 22.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:
					Выход (гр) 7-11 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджаренная (Огурцы соленые)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	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

Итого:

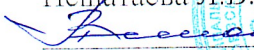
Технолог:

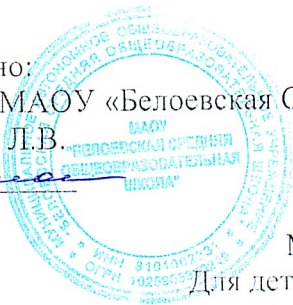
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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





Школьная столовая
Меню четверг 23.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

Технолог:



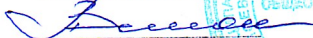
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая
Меню на пятницу 24.04.2026 г.
Для детей начального уровня образования

				ЗАВТРАК:	
Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					

				ЗАВТРАК:	
Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	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
Итого:					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова