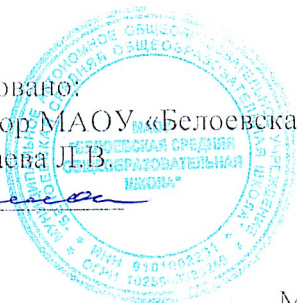


Согласовано:  
Директор: МАОУ «Белоевская СОШ»  
Нещатаева Д.В.





Школьная столовая  
Меню на понедельник 20.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,96	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
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» 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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Ешнина

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  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
1,8	5,04	4,2	69,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы с сыром)	60
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
0,2	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>	

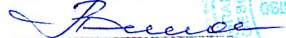
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая  
Меню на среду 22.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная поджарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
1,92	4	6,8	70,8	Суп Крестьянский с крупой	200/5
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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Ешнина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 23.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
1,45	6	8,4	94	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	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
6,55	6,09	36,89	228,61	Каша пшенная рассыпчатая	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 «Бедоевская СОШ»  
Нешагаева Д.В.



Школьная столовая  
Меню на пятницу 24.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
1,8	1,56	6	45	Овощная подгарнировка (Зеленый горошек с/м)	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
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