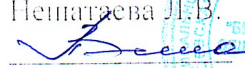
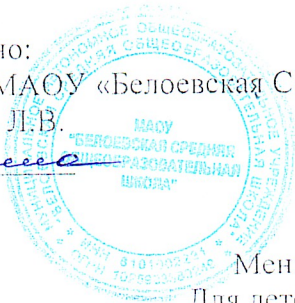


Согласовано:  
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»  
Ненагаева Л. В.





Школьная столовая  
Меню на понедельник 04.05.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

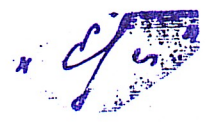
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	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. Епишина

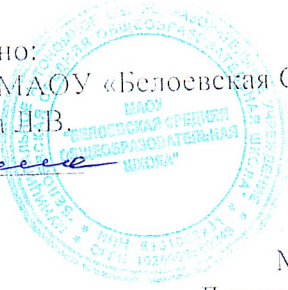
Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая  
Меню на вторник 05.05.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

				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 без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томтным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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»  
Нешатаева Л.В.

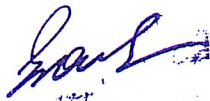




Школьная столовая  
Меню на среду 06.05.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,32	3,32	9,76	78,2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Биточки из говядины 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»  
Ненашева Л.В.



Школьная столовая  
Меню четверг 07.05.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная поджаренная (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
6,55	6,09	36,89	228,61	Каша пшеничная рассыпчатая	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	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»  
Нешатаева Л.В.

Школьная столовая  
Меню на пятницу 08.05.2026 г.  
Для детей начального уровня образования  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная поджаренная (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	200
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
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова