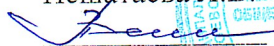


Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Непштаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 07.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

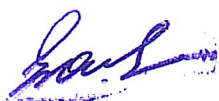
Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Биточки 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. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 08.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

				ОБЕД:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,72	3,6	6,72	62,4	Овощная подгарнировка (Салат из моркови)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский без сметаны	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	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 среду 09.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,72	3,06	3,3	43,8	Овощная подгарнировка (Салат «Витаминный»)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	200
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	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»
Непотаева Л.В.



Школьная столовая
Меню четверг 10.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной и огурцов)	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
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:	

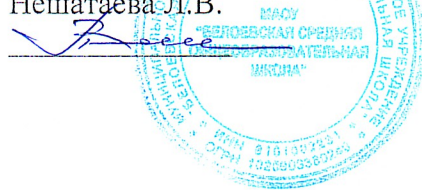
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 11.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,92	4	6,8	78	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	200
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	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