

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на понедельник 14.09.2026 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 (Огурцы свежие)
------	------	------	-----	---------------------------------------

60

1.2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны
-----	-----	------	------	---

200

10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным
-------	-------	------	--------	---

100

3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной
------	------	-------	-------	--------------

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 вторник 15.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,92	4	6,8	78	Суп Крестьянский с крупой 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
0,1	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 Т.В.



Школьная столовая
Меню на среду 16.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
2,16	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	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
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

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню четверг 17.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

				ОБЕД:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей без сметаны	200
18,8	14,3	25,8	307	Жаркое по-домашнему с говяжьим фаршем	200
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 «Белосовская СОШ»
Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на пятницу 18.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

				ОБЕД:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров 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
0,1	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