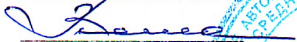


Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на понедельник 21.09.2026 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250
7,83	9,78	4,75	144,95	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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:

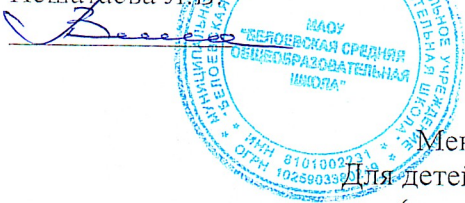
Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню на вторник 22.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский без сметаны	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
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»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на среду 23.09.2026 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	250
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
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

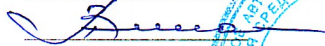
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню четверг 24.09.2026 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.
------	------	------------	---------

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)
12-18 лет

0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной и огурцов)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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:

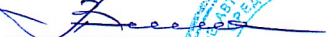


Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белосвская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на пятницу 25.09.2026 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного 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