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)

**ОБЕД:**

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | 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 | 250/5 |
| 10,45 | 12,58 | 7,66 | 190,92 | Биточки 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 «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 | 250/5 |
| 10,45 | 12,58 | 7,66 | 190,92 | Котлеты из говядины с соусом томатным | 120 |
| 7,86 | 7 | 44,27 | 274 | Каша пшенная рассыпчатая | 180 |
| 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 |
| | | | | **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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1,5 | 3,78 | 4,98 | 60 | Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком с/м) | 60 |
| 1,5 | 4,5 | 3,8 | 61,75 | Щи из свежей капусты с картофелем | 250/5 |
| 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 | 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

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

Школьная столовая
Меню четверг 24.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

| Бел. | Жир. | Углев. | Эн.цен. | ОБЕД: Наименование блюд | Выход (гр) 12-18 лет |
|---|---|---|---|---|---|
| 0,6 | 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 |
| 7,83 | 10,46 | 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 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 | 250/5 |
| 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 |
| 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 |
| | | | | **Итого:** | |

Технолог: Ю.М. Епишина

Бухгалтер: Е.В. Лесникова