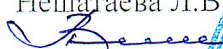


Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева Л.В.





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
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
2,5	0,5	17,5	86,5	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано
 Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
 Нешатаева Т.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
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
2,5	0,5	17,5	86,5	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

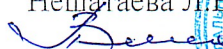
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

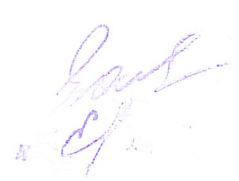




Школьная столовая
Меню на среду 23.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250
9,24	6,25	5,97	122,17	Котлеты рыбные из минтая	70
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,01	0,01	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
2,5	0,5	17,5	86,5	Хлеб ржаной	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
9,97	10,94	5,36	164,97	Биточки из говядины	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
2,5	0,5	17,5	86,5	Хлеб ржаной	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)

				ОБЕД:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200
2,5	0,5	17,5	86,5	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова