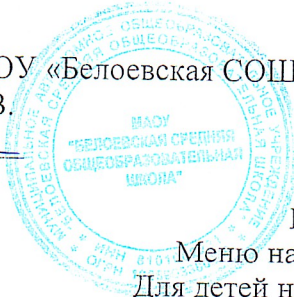
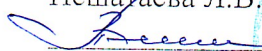


Нешатаева Л.В.



Меню на понедельник 28.09.2026 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Выход (гр)
12-18 лет

0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	12-18
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	60
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	250/5
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	120
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	180
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
					50

Итого:

Paul

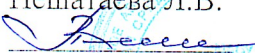
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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





Школьная столовая
Меню на вторник 29.09.2026 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
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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:

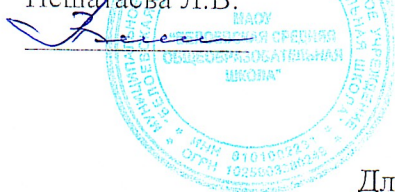
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 30.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,8	5	4,2	69	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы с сыром)	60
7,2	8	24,63	200	Суп молочный с макаронными изделиями	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	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

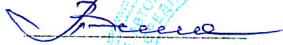
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая
Меню четверг 01.10.2026 г.

Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
2,4	5	8	88	Суп Крестьянский с крупой	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Биточки из говядины с соусом томатным	120
7,86	7	44,27	274	Каша пшенная рассыпчатая	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:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров 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
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