

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 28.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	250
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая
Меню на вторник 29.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели 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:

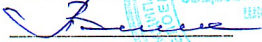
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белоевская СОШ»
Нешатаева 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
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,4	5	6,8	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	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
0,6	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:



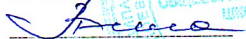
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая
Меню четверг 01.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, аллергия)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250
7,83	10,46	4,75	144,95	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
Итого:					

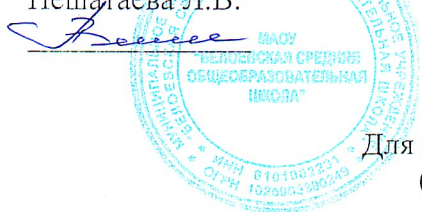
Технолог:


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:


Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 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
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