

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
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой 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
0,2	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 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)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
10,26	4,94	8,69	119,33	Тефтели рыбные из минтая	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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

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.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				ОБЕД:	
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
7,86	7,3	44	274,33	Каша пшенная рассыпчатая	180
,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
2,5	0,5	17,5	86,5	Хлеб ржаной	50
				Итого:	

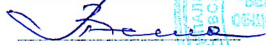
Технолог:

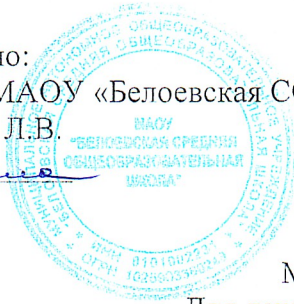
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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





Школьная столовая
Меню четверг 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
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский без сметаны	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Биточки из говядины	70
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	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:



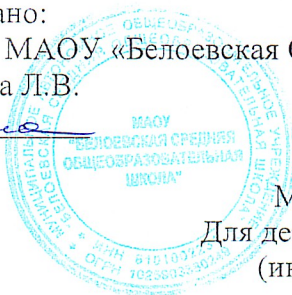
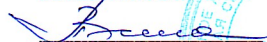
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 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
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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