

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



Школьная столовая
 Меню на понедельник 05.10.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
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:	

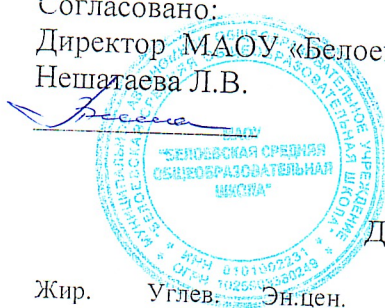
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 06.10.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
1,76	4,96	21,12	134	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
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:

Бухгалтер:

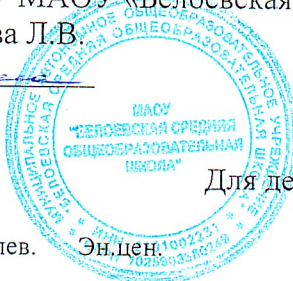
Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МАОУ «Белоевская СОШ»

Нешатаева Л.В.



Школьная столовая

Меню на среду 07.10.2026 г.

Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
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:					

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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 08.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

150/30

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
23,97	11,55	42	369,60	Запеканка из творожной массы с повидлом
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)

Итого:

160

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет

60

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной и огурцов)
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МАОУ «Белое
Нешатаево Л.В.

Школьная столовая
 Меню на пятницу 09.10.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

7-11 лет

Наименование блюд	Количество	Единица измерения	Стоимость
Каша пшеничная молочная жидкая	1	порция	100

Масло сливочное (порциями)

Чай с сахаром

Хлеб пшеничный

Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

7-11 лет

Овощная подгарнировка (Помидоры
свежие)

Борщ с капустой и картофелем

Фрикадельки из говядины с соусом томатным

Каша гречневая вязкая

Кофейный напиток с молоком

Хлеб пшеничный

Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова