

Согласовано:
Директор МБОУ «Верх-Инъвенская СОШ»
Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню на понедельник 12.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

					Наименование блюд	Выход (гр)	
						7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,5		Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,47	8,21	34,33	236,96				
4,12	5,52	0	66,2		Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	11,4	63		Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4		Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5		Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:							

ОБЕД:

					Наименование блюд	Выход (гр)	
						7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6		Овощная под гарнировка (Огурцы соленые)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4		Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75				
10,58	12,6	8,4	189,25		Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63				
6,69	5,76	24,15	175,05		Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06				
0,2	0,1	9,3	38		Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4		Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119		Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:							

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Верх-Инъвенская СОШ»
Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню на вторник 13.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная под гарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83			
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28			
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Верх-Инъянская СОШ»
Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню на среду 14.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
Чай с лимоном	200/5	200/5
Сыр (порциями)	20	20
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная под гарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
Пюре картофельное	150	180
Кисель из концентрата витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Верх-Инъвенская СОШ»

Баяндина М.Г.

Школьная столовая

Меню четверг 15.01.2026 г.

Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша манная молочная жидккая	200/5	250/5
Сыр (порциями)	20	20
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Наименование блюд

ОБЕД:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная под гарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100
Суп картофельный с бобовыми	200	250
Плов из отварной птицы	200	200
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Верх-Инъвенская СОШ»
Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню на пятницу 16.01.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша пшеничная молочная	200/5	250/5
жидкая		
Масло сливочное (порциями)	20	20
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Наименование блюд

ОБЕД:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная под гарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
Суп из овощей	200/5	250/5
Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
Макаронные изделия отварные	150	180
Чай с лимоном	200/5	200/5
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова