

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

Школьная столовая
Меню на понедельник 02.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Наименование блюд

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
Сыр (порциями)	25	25
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 (Огурцы соленые)	60	60
Суп картофельный с бобовыми	200	250
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
Рис отварной	150	180
Кисель из концентрата витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на вторник 03.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	Каша из овсяных хлопьев	200/5	250/5
8,91	10,55	36,25	275,65	«Геркулес» жидкая		
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:						

ОБЕД:
Наименование блюд

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная под гарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на среду 04.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша рисовая молочная жидккая	200/5	250/5
Кисель из концентрата витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная под гарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
Пюре картофельное	150	180
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

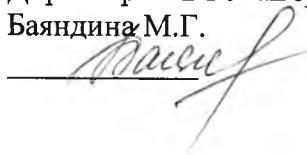
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 05.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					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			
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
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная под гарнировка (Винегрет овощной)	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	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
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-Иньвенская СОШ»
Баяндина М.Г.

Школьная столовая
Меню на пятницу 06.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
7,46	7,44	35,72	239,6
9,28	9,25	44,3	298,04
0,12	10,88	0,2	99,15
0,3	0,1	9,5	40
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

ЗАВТРАК:		
Выход (гр)		
	7-11 лет	12-18 лет
Каша пшенная молочная жидккая	200/5	250/5
Масло сливочное (порциями)	15	15
Чай с лимоном	200/5	200/5
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
1,4	3,8	6,5	66
1,48	3,54	5,56	60
1,85	4,43	6,95	75
10,26	10,29	6,35	159,11
10,45	10,95	7,27	169,49
5,55	4,95	29,55	184,5
6,66	5,94	35,46	221,4
1,4	1,2	11,4	63
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

ОБЕД:		
Выход (гр)		
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная под гарнировка (Икра морковная)	100	100
Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
Макаронные изделия отварные	150	180
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова