

ход тасомано:

Директор МБОУ «Верх-Иньвенская СОШ»
Бабушкина М.Г.

МГ

Нижняя столовая

Меню на понедельник 23.02.2026 г.

Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Баланс: Барн. Учебн. Биланс.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

200/5 250/5

Каша «Дружба»

20 20

Сыр (порциями)

200 200

Кофейный напиток с молоком

50 50

Хлеб пшеничный

25 25

Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

60 60

Овощная под гарнировка (Огурцы
соленье)

Ци из свежей капусты с картофелем

200/5 250/5

Котлеты из мяса индейки с соусом
томатным

100 120

Каша гречневая вязкая

150 180

Чай с сахаром

200 200

Хлеб пшеничный

50 50

Хлеб ржано-пшеничный

50 50

Итого:

Технолог:

Директор:

Барнаулов С.Г.

Ю.М. Емелина

Е.В. Лесникова

Лицо заказчика:
Город Хабаровск
Верх-Инженская СОШ
Подпись М.П.
М

Никольская столовая
Меню на вторник 24.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Кир. Ул. гев. Чиллен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюда	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6.8	6.6	33.4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
5.9	5.8	41.55	275.66	Кисель из концентрата витамин	200	200
			15	Хлеб пшеничный	50	50
			10	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
				Итого:		

ОБЕД:

				Наименование блюда	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7.9	7.6	8.70	8.78	Овощная под гарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2.32	2.16	5.8	66.1	Сун-шире из разных овощей с гренками	200/15	250/45
2.9	1.7	7.25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8.98	8.18	9.16	121.07	Рис отварной	150	180
10.74	6.58	10.99	145.28	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
				Хлеб пшеничный	50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	50	50
				Итого:		

Составлено:

Гарк

Ю.М. Елинина

Подпись:

С

Н.В. Лесникова

Одобрено:
Директор МБОУ «Верх-Нивенская СОШ»
Г. Борисов А. Г.
а/г

Никольская столовая
Меню на среду 25.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

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 (порции 50 г)	20	20
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25

ОБЕД:

Наименование блюда	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная пастеризовка (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 концентрагата витамина	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		

Carl

J.O.M. Fiuza

Е.В. Щепинкова

Составлено:

Директор МБОУ «Верх-Ниженская СОШ»

Лесникова Е.В.

Е.В.

Школьная столовая

Меню четверг 26.02.2026 г.

Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Балл Калории Учебн. Часы

16.0	31,24	209
8,21	38,86	289,98
11,52	0	66,2
11,1	11,1	16
26,6	129,4	
11,1	11,1	16

Наименование блюда

Каша манная молочная жидкая
Сыр (порциями)
Компот из свежих яблок
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный
Итого:

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
20	20
200	200
50	50
25	25

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет	12-18 лет
100	100
200	250
200	200
200	200
200	200
50	50
50	50

Наименование блюда

Овощная под гарнировка (Салат картофельный с отварными солеными)
Суп картофельный с бобовыми
Говядина из отварной птицы
Кофейный напиток с молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Заведующий

Е.В. Лесникова

Ю.М. Елинина

Бухгалтер

Е.В. Лесникова

Е.В. Лесникова

Составлено:
Директор МБОУ «Верх-Инженская СОШ»
Евгения М.Г.

Школьная столовая
Меню на пятницу 27.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

ПИВО: виды

6.64	36.26	234.6
8.59	45.1	291.82
	0.26	132.2
	9.3	38
	26.6	129.4
		89.5

ЧАЙ:

	1.56	54.6
	6.33	22.4
1.92	6.74	180.54
12.58	7.66	190.92
1.95	29.55	184.5
5.94	35.46	221.4
	9.5	40
	26.6	129.4
	17.12	59.5
		119

Итого:

ЗАВТРАК:

	Выход (гр)	
7-11 лет	200/5	250/5
	20	20
	200	200
	50	50
	25	25

Наименование блюд

ОБЕД:

	Выход (гр)	
7-11 лет	60	60
	200/5	250/5
	100	120
	150	180
	200/5	200/5
	50	50
	25	50

Наименование блюд

	54.6	Овощная под гарнировка (Салат из свеклы отварной)
	6.33	Суп из овощей
1.92	6.74	Котлеты из говядины с соусом томатным
12.58	7.66	Макаронные изделия отварные
1.95	29.55	Чай с лимоном
5.94	35.46	Хлеб пшеничный
	9.5	Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

Составлено:

Ю.М. Егорова

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова