

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на понедельник 13.10.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				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
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на понедельник 13.10.2025 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7.24	6.64	33.12	221.2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9.01	8.26	41.2	275.15			
5.15	6.9	0	82.75	Сыр (порциями)	25	25
0.2	0.1	9.3	38	Чай с сахаром	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:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0.48	3.6	1.56	40.8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60	60
5.04	2.86	11.68	92.6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6.3	3.58	14.8	115.75			
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			
3.77	5.43	38.85	219.3	Рис отварной	150	180
4.52	6.52	46.62	263.16			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
1.97	0.2	13.3	64.7	Хлеб пшеничный	25	25
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 «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на понедельник 13.10.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,58	13,47	7,83	194,63	Котлеты из мяса птицы с соусом белым	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0	0	0	0	Чай без сахара	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
 Аникина Н.М.



Школьная столовая
 Меню на вторник 14.10.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,72	3,6	6,72	62,4	Салат из моркови	60
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
3,07	9,4	17,2	165,33	Булочные изделия (Булочка «Веснушка»)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины 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
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Осьвинская СОШ»

Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 14.10.2025 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.п.ен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					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	200	200
				витамин		
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
1.5	3.78	4.98	60	Овощная подгарнировка (Салат	60	60
				картофельный с зеленым горошком)		
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	100	120
10.45	12.58	7.66	190.92	томатным		
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 «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 14.10.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,8	1,56	6	45	Овощная подгарнировка (Зеленый горошек с/м)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,26	12,79	6,17	215,93	Котлеты из говядины с соусом белым	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,1	0,1	2	9,3	Компот из свежих яблок без сахара	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
 Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
 Аникина Н.М.



Школьная столовая
 Меню на среду 15.10.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,45	6	8,4	94	Овощная поджарнировка (Салат из капусты белокочанной)	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	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 МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на среду 15.10.2025 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
Наименование блюд				200/5	250/5	
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200	200
6,42	8,11	40,03	258,73	Кисель из концентрата витамин	50	50
0	0	15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный		
3,74	0,54	24,24	119	Итого:		

ОБЕД:

				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
Наименование блюд				100	100	
1,45	6	8,4	94	Овощная поджарнировка (Салат из капусты белокочанной)	200/5	250/5
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	100	120
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	150	180
9,53	7,23	7,35	137,74	Пюре картофельное	200	200
9,72	7,89	8,27	148,12	Чай с сахаром	50	50
4,05	6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный		
0,2	0,1	9,3	38	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на среду 15.10.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,45	6	8,4	94	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
9,53	8,1	6,78	143,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом белым	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0	0	0	0	Чай без сахара	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 МБОУ «Юсьвинская СОШ»
 Аникина Н.М.



Школьная столовая
 Меню четверг 16.10.2025 г.
 Для детей начального уровня образования

				ЗАВТРАК:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				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
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
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:

Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню четверг 16.10.2025 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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:						

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0.96	3.72	3.96	52.8	Овощная подгарнировка (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 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			
0.3	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 «
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню четверг 16.10.2025 г.
(индивидуальное меню,диабет)

ОБЕД:

Выход (гр)
12-18 лет

1,8	5,04	4,2	69,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы с сыром)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Пицци из свежей капусты с картофелем	250/5
10,58	13,47	7,83	194,63	Котлеты из мяса птицы с соусом белым	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Капа гречневая вязкая	180
0	0	0,2	1,7	Чай с лимоном без сахара	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:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на пятницу 17.10.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7.46	7.44	35.72	239.6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
0.12	10.88	0.2	99.15	Масло сливочное (порциями)	15
0.3	0.1	9.5	40	Чай с лимоном	200/5
3.94	0.4	26.6	129.4	Хлеб пшеничный	50
1.87	0.27	12.12	59.5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0.42	0.06	1.14	6.6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1.48	3.54	5.56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10.26	10.29	6.35	159.11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
5.55	4.95	29.55	184.5	Макаронные изделия отварные	150
1.4	1.2	11.4	63	Кофейный напиток с молоком	200
3.94	0.4	26.6	129.4	Хлеб пшеничный	50
1.87	0.27	12.12	59.5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на пятницу 17.10.2025 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	9,25	44,3	298,04	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,12	10,88	0,2	99,15		200/5	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		
Итого:						

				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	Кофейный напиток с молоком	200	200
1,4	1,2	11,4	63			
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

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на пятницу 17.10.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Свежие помидоры)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,26	11,16	5,78	164,49	Фрикадельки из говядины с соусом белым	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0,8	0,6	3,3	21,8	Кофейный напиток с молоком без сахара	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова