



Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на понедельник 02.02.2026 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	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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
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 вторник 03.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на среду 04.02.2026 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
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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 четверг 05.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

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:

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
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. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Школьная столовая
Меню на пятницу 06.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная 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:					

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100
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 понедельник 02.02.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				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

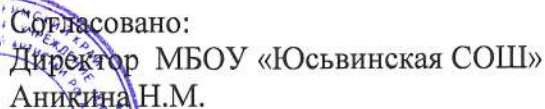
Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



ОБЕД:

Итого:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на среду 04.02.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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:

Бухгалтер:

Ю.М. Елишина

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню четверг 05.02.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	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	Щи 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	Каша 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:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на пятницу 06.02.2026 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



Школьная столовая
Меню на понедельник 02.02.2026 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:		
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная поджарнировка (Огурцы соленые)	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	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	томатным		
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
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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

7,16 8,48 29,14 221,6

Наименование блюд 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
витамины

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

1,5 3,78 4,98 60

Овощная подгарнировка (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

Котлеты из говядины с соусом
томатным

100

120

10,26 11,92 6,74 180,54

Макаронные изделия отварные

150

180

10,45 12,58 7,66 190,92

Компот из свежих яблок

200

200

5,55 4,95 29,55 184,5

Хлеб пшеничный

50

50

6,66 5,94 35,46 221,4

Хлеб ржано-пшеничный

25

25

0,1 0,1 11,1 46

Хлеб пшеничный

50

50

3,94 0,4 26,6 129,4

Хлеб ржано-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



Меню на среду 04.02.2026 г.

Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Наименование блюд
Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)
Рассольник Ленинградский
Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным
Пюре картофельное
Чай с сахаром
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный
Итого:

Е.В. Лесникова



Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

6,8 6,6 33,4 220
8,46 8,21 41,55 273,66
4,12 5,52 0 66,2
1,4 1,2 11,4 63
3,94 0,4 26,6 129,4
1,87 0,27 12,12 59,5

Наименование блюд
Каша перловая вязкая молочная
Сыр (порциями)
Кофейный напиток с молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

200/5 250/5
20 20
200 200
50 50
25 25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,96 3,72 3,96 52,8
1,2 3,6 3,04 49,4
1,5 4,5 3,8 61,75
10,58 12,6 8,4 189,25
10,77 13,26 9,32 199,63
6,69 5,76 24,15 175,05
8,03 6,91 28,98 210,06
0,3 0,1 9,5 40
3,94 0,4 26,6 129,4
3,74 0,54 24,24 119

Наименование блюд
Овощная подгарнировка (Винегрет
овощной)
Щи из свежей капусты с картофелем
Котлеты из мяса птицы с соусом
томатным
Каша гречневая вязкая
Чай с лимоном
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

60 60
200/5 250/5
100 120
150 180
200/5 200/5
50 50
50 50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Наименование блюд	
9,28	9,25	44,3	298,04	7-11 лет	12-18 лет
0,12	10,88	0,2	99,15	200/5	250/5
0,3	0,1	9,5	40	Каша пшенная молочная жидкая	
3,94	0,4	26,6	129,4	15	15
1,87	0,27	12,12	59,5	200/5	200/5
				50	50
				25	25
				Итого:	

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
1,4	3,8	6,5	66	Наименование блюд	
1,48	3,54	5,56	60	7-11 лет	12-18 лет
1,85	4,43	6,95	75	100	100
10,26	10,29	6,35	159,11	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	
10,45	10,95	7,27	169,49	200/5	250/5
5,55	4,95	29,55	184,5	Борщ с капустой и картофелем	
6,66	5,94	35,46	221,4	100	120
1,4	1,2	11,4	63	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	
3,94	0,4	26,6	129,4	150	180
1,87	0,27	12,12	59,5	Макаронные изделия отварные	
				200	200
				50	50
				25	25
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова