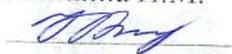


Согласовано:
Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на понедельник 09.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
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)
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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
0,2	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:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на вторник 10.02.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
ЗАВТРАК:					
23,97	11,55	42	369,6	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/30
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
Итого:					
ОБЕД:					
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-поре из разных овощей с гренками	200/15
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин.	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. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
8.92	7.68	32.2	233.4	Каша гречневая вязкая	200/5
0.3	0.1	9.5	40	Чай с лимоном	200/5
4.12	5.52	0	66.2	Сыр (порциями)	20
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	3.6	4.92	56.4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1.48	3.54	5.56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10.26	11.92	6.74	180.54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4.05	6	8.7	105	Пюре картофельное	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин.	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:



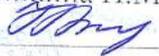
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 12.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10.58	12.6	8.4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
4.05	6	8.7	105	Пюре картофельное	150
0.1	0.1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
2,22	2,06	12,43	77,23	Кондитерские изделия (Манник)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
2.1	6.3	8.2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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 пятницу 13.02.2026 г.
Для детей начального уровня образования

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле- в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20
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:					

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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
0,3	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:					

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано
 Директор МБОУ «Юсвенская СОШ»
 Аникина Н.М.



Школьная столовая
 Меню на понедельник 09.02.2026 г.
 (индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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	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:					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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	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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано
 Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»
 Ангина Н.М.

Школьная столовая
 Меню на вторник 10.02.2026 г.
 (индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,6	3,6	1,86	42	Овощная поджаренная (Салат из капусты белокачанной и огурцов)	60
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
10,55	6,79	9,5	140,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом белым	120
8,17	7,6	46,04	285,3	Каша пшеничная рассыпчатая	180
0,4	0	11,8	48,8	Компот из смеси сухофруктов витамин 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:					
0,6	3,6	1,86	42	Овощная поджаренная (Салат из капусты белокачанной и огурцов)	60
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
10,55	6,79	9,5	140,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом белым	120
8,17	7,6	46,04	285,3	Каша пшеничная рассыпчатая	180
0,4	0	11,8	48,8	Компот из смеси сухофруктов витамин 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:					

ОБЕД:

Технолог:
 Бухгалтер:

[Signature]
[Signature]
 Итого:

Ю.М. Епишина
 Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню на среду 11.02.2026 г.
 (индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,26	12,79	6,17	215,93	Котлеты из говядины с соусом белым	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,26	12,79	6,17	215,93	Котлеты из говядины с соусом белым	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Технолог:

Ю.М. Епишина

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



Школьная столовая
 Меню четверг 12.02.2026 г.
 (индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев	Эн.це	Наименование блюд	Выход (гр)
			н.		12-18 лет
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
23,1	20,9	17,49	350,9	Рагу из мяса птицы	220
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев	Эн.це	Наименование блюд	Выход (гр)
			н.		12-18 лет
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
23,1	20,9	17,49	350,9	Рагу из мяса птицы	220
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Технолог:

Ю.М. Епишина



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

(Handwritten signature)

Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	12-18 лет 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
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: ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	12-18 лет 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
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

Технолог:

(Handwritten signature)

Ю.М. Едишина

Бухгалтер:

(Handwritten signature)

Е.В. Лесникова

Технолог:

Ю.М. Едишина

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



Школьная столовая
 Меню на понедельник 09.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
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	22,0	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)	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (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:						
ОБЕД:						
Наименование блюд					Выход (гр)	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (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:

Бухгалтер:

Ю.М. Елишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 10.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	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	Кисель из концентрата витамин	200	200
0	0	0,15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Итого:		
				ОБЕД:		
				Наименование блюд		
				Школьная столовая		
				Меню на вторник 10.02.2026 г.		
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарировка (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	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	2150	180
10,74	6,58	10,99	145,28	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,77	5,43	38,85	219,3	Хлеб пшеничный	50	50
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,6	0,1	20,1	84	Итого:		
				ОБЕД:		
				Наименование блюд		
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарировка (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	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	150	180
10,74	6,58	10,99	145,28	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,77	5,43	38,85	219,3	Хлеб пшеничный	50	50
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,6	0,1	20,1	84	Итого:		

Технолог:
 Бухгалтер:

Ю.М. Епишина
 Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	Выход (гр)
					7-11 лет	12-18 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
11,1	9,55	40,05	290,33	Чай с лимоном	200/5	200/5
0,3	0,1	9,5	40,90	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	10,1	66,2	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	Итого:		

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	Выход (гр)
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	190,92	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,05	6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0	0	15	60	Итого:		

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	Выход (гр)
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	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	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	190,92	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,05	6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0	0	15	60	Итого:		

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина
 Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова
 Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
 Меню четверг 12.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	0	66,2	Компот из свежих яблок	200	200
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	Итого:		

				ОБЕД:		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75	Плов из отварной птицы	200	200
12,3	8,2	24,8	223	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-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	
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75	Плов из отварной птицы	200	200
12,3	8,2	24,8	223	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		

Технолог:
 Бухгалтер:

Ю.М. Епишина
 Ю.М. Епишина
Е.В. Лесникова
 Е.В. Лесникова

Согласовано
 Директор МБОУ «Юсвинская СОШ»
 Аникина Н.М.

Для документов



Школьная столовая
 Меню на пятницу 13.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82	Масло сливочное (порциями)	20	20
0,16	14,5	0,26	132,2	Чай с сахаром	200	200
0,2	0,1	9,3	38	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	Итого:		

Школьная столовая
 Меню на пятницу 13.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Макаронные изделия отварные	200/5	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Масло сливочное (порциями)	20	20
5,55	4,95	29,55	184,5	Чай с лимоном	200/5	200/5
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный	50	50
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Итого:		
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			

Школьная столовая
 Меню на пятницу 13.02.2026 г.
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74	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	Масло сливочное (порциями)	20	20
5,55	4,95	29,55	184,5	Чай с лимоном	200/5	200/5
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный	50	50
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Итого:		
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			

Технолог:
 Бухгалтер:

(Signature)
 Ю.М. Епишина
(Signature)
 Е.В. Лесникова