



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

Школьная столовая  
 Меню на понедельник 23.03.2026 г.  
 Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		
				<b>ЗАВТРАК:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
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
				<b>Итого:</b>	

				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком)	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы 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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:  Ю.М. Епишина  
 Бухгалтер:  Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 24.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Салат картофельный с огурцами солеными	60
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195
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:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины 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

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



Школьная столовая  
Меню на среду 25.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

**ЗАВТРАК:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (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
				<b>Итого:</b>	

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре 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	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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 26.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
<b>ЗАВТРАК:</b>					
					7-11 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
<b>Итого:</b>					
<b>ОБЕД:</b>					
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,6	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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая  
Меню на пятницу 27.03.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

**ЗАВТРАК:**

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25

**Итого:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	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. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 23.03.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

**ЗАВТРАК:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9,01	8,26	41,2	275,15	Каша ячневая вязкая	250/5
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200
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:**

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
9,3	11,4	10,05	180	Суп с рыбными консервами	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 24.03.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Салат картофельный с огурцами солеными	60
18,95	28,77	4,74	352	Омлет Натуральный	220
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:**

					ОБЕД:
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
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



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

Школьная столовая  
 Меню на среду 25.03.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
<b>ЗАВТРАК:</b>					
9,28	8,26	45,1	291,82	Каша пшеничная молочная жидкая	250/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (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
<b>Итого:</b>					

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
<b>ОБЕД:</b>					
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
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
<b>Итого:</b>					

Технолог:  Ю.М. Епишина

Бухгалтер:  Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 26.03.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
					Выход (гр)
				Наименование блюд	12-18 лет
6,47	8,21	34,33	236,96	Каша «Дружба»	250/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	

					ОБЕД:
					Выход (гр)
				Наименование блюд	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



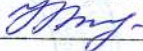
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 27.03.2026 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
5,25	8,37	34,75	236,25	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	75
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
<b>Итого:</b>					

**ЗАВТРАК:**

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Валюдин С

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 23.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная поджаренная (Салат из капусты белокочанной)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,58	13,47	7,83	194,63	Котлеты из мяса птицы 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. Елишина  
Бухгалтер:  Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая  
Меню на вторник 24.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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	Щи из свежей капусты с картофелем	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:


Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 25.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная поджаренная (Салат из свежих огурцов с луком)	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
0,8	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:**

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 26.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет
				Наименование блюд	
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
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
0,4	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:**

Технолог:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 27.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет
				Наименование блюд	
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
23,1	20,9	17,49	350,9	Рагу из мяса птицы	220
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