

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 27.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
<b>ЗАВТРАК:</b>					
5.16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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>					
0.48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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
0,2	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

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



Школьная столовая  
 Меню на вторник 28.04.2026 г.  
 Для детей начального уровня образования

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
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3,84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (Пряник)	65
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) 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	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»  
Айикина Н.М.

Школьная столовая  
Меню на среду 29.04.2026 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
0.3	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:**

**ОБЕД:**

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0.84	3.66	4.56	54.6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	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
0.1	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 «Юсьвинская СОШ»  
Аникина Н.М.

Школьная столовая  
Меню четверг 30.04.2026 г.  
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		ЗАВТРАК:
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
26,01	14,1	39,15	389,1	Запеканка из творожной массы со сгущ.молоком	150/30
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
				<b>Итого:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	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
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 понедельник 27.04.2026 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>					
6.42	8.11	40.03	258.73	Каша рисовая молочная жидкая	250/5
1.4	1.2	11.4	63	Кофейный напиток с молоком	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) 12-18 лет					
0.48	0.06	1.02	6.6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2	4.53	6.33	74	Суп из овощей	250/5
10.45	12.58	7.66	190.92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
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

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 28.04.2026 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>					
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
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200
3.84	3,06	48,75	237,9	Кондитерские изделия (Пряник)	65
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
<b>Итого:</b>					
<b>ОБЕД:</b>					
Наименование блюд					
Выход (гр) 12-18 лет					
1.6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	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 на среду 29.04.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	<b>ЗАВТРАК:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
9.01	8,26	41,2	275,15	Каша ячневая вязкая	250/5
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
				<b>Итого:</b>	

				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0.84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
6.3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10.77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4.52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 30.04.2026 г.

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.		<b>ЗАВТРАК:</b>
				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
27,45	15,8	50,25	454,5	Запеканка из творожной массы со сгущ. молоком	150/50
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
				<b>Итого:</b>	
				Наименование блюд	<b>ОБЕД:</b>
					Выход (гр)
					12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины 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
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 понедельник 27.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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	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 на вторник 28.04.2026 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	0,01	1,5	7,7	Напиток ягодный 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 на среду 29.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	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
0,1	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 четверг 30.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, диабет)

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная поджаренная (Салат картофельный с зеленым горошком с/м)	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
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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 на понедельник 27.04.2026 г.  
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,42	8,11	40,03	258,73			
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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
				<b>Итого:</b>		
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы	60	100
0,8	0,1	1,7	11	соленые)		
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
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			
0,2	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
				<b>Итого:</b>		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 28.04.2026 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			
0.1	0.04	9.9	41	Напиток ягодный	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
<b>Итого:</b>						
				ОБЕД:		
				Наименование блюд		
				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
1.6	6	8.2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
2.1	4,08	10.6	87.6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2.63	5.1	13.25	109.5			
9.53	7.23	7.35	137.74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
9.72	7.89	8.27	148.12			
4.05	6	8.7	105	Пюре картофельное	150	180
4.86	7.2	10.44	126			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	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
<b>Итого:</b>						

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 29.04.2026 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			
0.3	0.1	9.5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
4.12	5.52	0	66.2	Сыр (порциями)	20	20
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
				<b>Итого:</b>		
					ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0.84	3.66	4.56	54.6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	100
1.4	6.1	7.6	91			
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			
0.1	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
				<b>Итого:</b>		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
 Меню четверг 30.04.2026 г.  
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7.16	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	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	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:**

	Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
						Выход (гр)	
						7-11 лет	12-18 лет
1.5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат	60	100	
2.5	6,3	8,3	100	картофельный с зеленым горошком)			
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	100	120	
10,45	10,95	7,27	169,49	томатным			
5.55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180	
6.66	5,94	35,46	221,4				
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	

**Итого:**

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова