



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

Школьная столовая
Меню на понедельник 28.09.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	200/5	250/5
11,1	9,55	40,05	290,33		
4,12	5,52	0	66,2	20	20
1,4	1,2	11,4	63		
3,94	0,4	26,6	129,4	200	200
				50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50
Итого:					

ОБЕД:

Наименование блюд				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75		
10,58	12,6	8,4	189,25	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63		
3,77	5,43	38,85	219,3	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16		
0,2	0,1	9,3	38	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4		
				50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50
Итого:					

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на вторник 29.09.2026 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	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
0,6	0,1	20,1	84			
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
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200	200
0	0	15	60			
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 «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на среду 30.09.2026 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	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	9,25	44,3	298,04			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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:						
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджарка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	гренками		
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов	200	200
				витамины		
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 «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню четверг 01.10.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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	Кисель из концентрата плодового и	200	200
0	0	15	60	ягодного 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
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из	60	60
				капусты белокочанной)		
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180	Жаркое по-домашнему с куриным	200	200
13,6	9,4	43	312	фаршем		
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 «Юсьвинская СОШ»
Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на пятницу 02.10.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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			
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
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:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92			
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



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

[Signature]

Школьная столовая
Меню на понедельник 28.09.2026 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 (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
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	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:

[Signature]

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

[Signature]

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню на вторник 29.09.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком с/м)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,55	6,79	9,5	140,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом белым	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	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 30.09.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,8	5,04	4,2	69,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы с сыром)	60
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками	250/15
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
0,4	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:

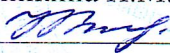
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 01.10.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
13,6	9,4	43	312	Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	200
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 пятницу 02.10.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)	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
8,17	7,6	46,04	285,3	Каша пшенная 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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

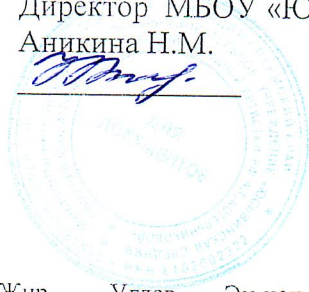
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 28.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	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 вторник 29.09.2026 г.
 Для детей начального уровня образования

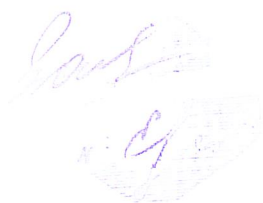
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200
4,45	3,25	31,45	172,5	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ. молоком)	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
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного 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 на среду 30.09.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная поджарка (Винегрет овощной)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15
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
0,6	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:	

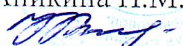
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 01.10.2026 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	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного 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:

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200
13,6	9,4	43	312	Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	200
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:



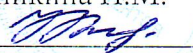
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 02.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15
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:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)	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
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

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова