



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

Школьная столовая
Меню на понедельник 05.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5
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
0,2	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 06.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок
1,76	4,96	21,12	134	Кондитерские изделия (Коржик молочный)
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный

100

150

200

40

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11

лет

0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

60

200/5

100

150

200

50

50

Итого:

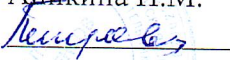
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 07.10.2026 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
0,3	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 подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая 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
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.

Никирова

Школьная столовая
Меню четверг 08.10.2026 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
23,97	11,55	42	369,60	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/30
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)	160
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					7-11 лет
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной и огурцов)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200
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. Епишина

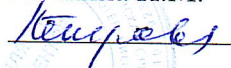
Бухгалтер:

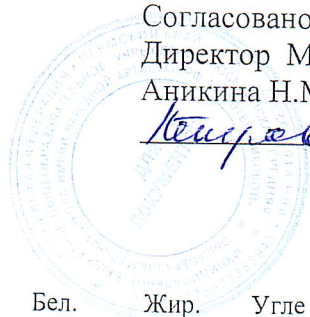
Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.





Школьная столовая
Меню на пятницу 09.10.2026 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:					

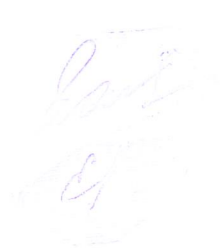
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная поджарка (Помидоры свежие)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с 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



Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Аникина Н.М.

Школьная столовая

Меню на понедельник 05.10.2026 г.

Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
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	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
				Итого:		

ОБЕД:

Наименование блюд					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
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		
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
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Аникина Н.М.

Школьная столовая
Меню на вторник 06.10.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	
7,74	8,21	38,86	259,98	200/5	250/5
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	
3,94	0,4	26,6	129,4	200	200
3,74	0,54	24,24	119	50	50
				50	50
				Итого:	

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	
2,1	4,08	10,6	87,6	60	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	
10,26	11,92	6,74	180,54	200/5	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	
4,05	6	8,7	105	100	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	
0,6	0,1	20,1	84	150	180
3,94	0,4	26,6	129,4	200	200
3,74	0,54	24,24	119	Компот из смеси сухофруктов витамин	
				50	50
				50	50
				Итого:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

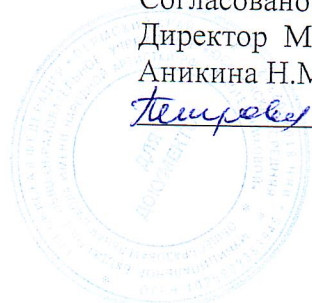
Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на среду 07.10.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
7,24	6,64	33,12	221,2
9,01	8,26	41,2	275,15
5,15	6,9	0	82,75
0,3	0,1	9,5	40
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

Наименование блюд
Каша ячневая вязкая
Сыр (порциями)
Чай с лимоном
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ЗАВТРАК:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
200/5	250/5
25	25
200/5	200/5
50	50
50	50

Наименование блюд

0,96	3,72	3,96	52,8
1,2	3,6	3,04	49,4
1,5	4,5	3,8	61,75
9,53	7,23	7,35	137,74
9,72	7,89	8,27	148,12
3,77	5,43	38,85	219,3
4,52	6,52	46,62	263,16
0,1	0,1	11,1	46
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)	
7-11 лет	12-18 лет
60	60
200/5	250/5
100	120
150	180
200	200
50	50
50	50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Теморова

Школьная столовая
Меню четверг 08.10.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	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 плодового и ягодного 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:						
					ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной 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			
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100	100
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
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.

Аникина Н.М.

Школьная столовая

Меню на пятницу 09.10.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная
9,28	8,26	45,1	291,82	жидкая
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	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

0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем
1,85	4,43	6,95	75	
10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с
10,45	10,95	7,27	169,49	соусом томатным
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая
8,03	6,91	28,98	210,06	
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

60 60

2005 250/5

100 120

150 180

200 200

50 50

50 50

Итого:

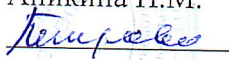
Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 05.10.2026 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
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
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

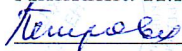
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Юсьвинская СОШ»

Аникина Н.М.



Школьная столовая
Меню на вторник 06.10.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	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
0,4	0	11,8	48,8	Компот из смеси сухофруктов витамин без сахара	
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

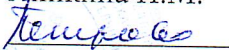
Итого:

Технолог:


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:


Е.В. Лесникова

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




Школьная столовая
Меню на среду 07.10.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
9,53	8,1	6,78	143,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
8,17	7,6	46,04	285,3	Каша пшенная рассыпчатая	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:	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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

Школьная столовая
Меню четверг 08.10.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгаринровка (Салат из капусты белокочанной и огурцов)	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
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:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Лесникова

Школьная столовая
Меню на пятницу 09.10.2026 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 (Помидоры свежие)	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
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	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