Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»
_____/С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»
_____/М.Б Найданова/

МЕНЮ (ГДО) на 18.11. 2026 год. с 3-7лет

Завтрак:

Выход блюда:	Наименование:
200	Запеканка из творога
200	Чай с лимоном
30/5	Хлеб пшеничный
100	Фрукт яблоко

Обед:

Выход блюда:	Наименование:
200	Суп картофельный с макаронными изделиями
150	Капуста тушеная
70	Тефтели из говядины с рисом
200	Компот из кураги
40	Хлеб пшеничный
30	Хлеб бородинский

Полдник:

Выход блюда:	Наименование:
200	Молоко
40	Пряник

Ужин:

Выход блюда:	Наименование:
200	Каша жидкая молочная манная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

_____/С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская школа № 58»

_____/М.Б Найданова/

Меню на 18.11.2026

Для обучающихся ОВЗ с 12 и старше

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша вязкая молочная пшенная	**10,4**	**12,7**	**47,1**	**343,6**	**250**	**54-6к**
Чай с молоком и сахаром	1,6	1,1	5	36,4	200	54-4гн
Хлеб пшеничный	3	0,3	19,7	93,8	40	Пром.
Сыр из твердых сортов в нарезке	3,5	4,4	0	53,7	15	54-1з
Масло сливочное (порциями)	0,1	7,3	0,1	66,1	10	53-19з
Яблоко	0,4	0,4	0,4	9,8	100	Пром.
Хлеб бородинский	2	0,4	11,9	59,4	30	Пром.
Обед:						
Суп картофельный с макаронными изделиями	5,98	2,71	19,42	126	250	54-24с
Капуста тушеная	5,5	6,9	22,4	174,1	230	54-8г
Компот из кураги	1	0,1	15,6	66,9	200	54-2хн
Тефтели из говядины с рисом	13,01	13,17	7,28	199,7	120	54-16м
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	Пром
Хлеб пшеничный	4,6	3,04	0,32	19,08	93,860	Пром

4,5 22,5 40

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»
_____/С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»
_____/М.Б Найданова/

МЕНЮ на 18.11.2026год

Для обучающихся льготной категории

(многодетные и малоимущие)

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Капуста тушеная	4,8	6	19,5	151,4	200	54-8г
Тефтели из говядины с рисом	12,4	13,1	12,1	215,7	100	54-16м
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	Пром.
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	Пром.
Компот из кураги	1	0,1	15,6	66,9	200	54-2х

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

_____/С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»

_____/М.Б Найданова/

Меню на 18.11.2026год

Для обучающихся ОВЗ 1-4класс

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша вязкая молочная пшенная	**7,5**	**9,1**	**33,9**	**247,4**	**180**	**54-6к**
Чай с молоком и сахаром	1,4	1	4,5	32,8	180	54-4гн
Хлеб пшеничный	2,3	0,2	14,8	70,3	30	Пром
Сыр из твердых сортов	2,3	3	0	35,8	10	54-1з
Масло сливочное (порциями)	0,1	7,3	0,1	66,1	10	53-19з
Обед:						
Суп картофельный с макаронными изделиями	3,8	2,7	19	115	210	54-7с
Тефтели из говядины с рисом	12,4	13,1	12,1	215,7	100	54-16м
Капуста тушеная	4,8	6	19,5	151,4	200	54-8г
Компот из кураги	1	0,1	15,6	66,9	200	54-2хн
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	Пром
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	Пром