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

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

МЕНЮ (ГДО) на 26.11.2026 год. с 3-7лет

Завтрак:

Выход блюда:	Наименование:
150	Омлет натуральный
200	Чай с молоком и сахаром
40	Хлеб пшеничный
100	Фрукт груша

Обед:

Выход блюда:	Наименование:
200	Свекольник (со сметаной)
70	Рыба тушеная в томате с овощами
200	Компот из изюма
40	Хлеб пшеничный
20	Хлеб бородинский
150	Рис отварной

Полдник:

Выход блюда:	Наименование:
200	Молоко 2,5%
60	Булочка дорожная

Ужин:

Выход блюда:	Наименование:
150	Каша вязкая молочная овсянная
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 26.11. 2026год

Для обучающихся ОВЗ 1-4 класс

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Омлет натуральный	**16,9**	**24**	**4,3**	**300,7**	**200**	**54-1о**
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
Хлеб бородинский	2	0,4	10	51,2	30	пром
Банан	1,5	0,5	21	94,5	100	пром
обед:						
Свекольник (со сметаной)	1,8	4,3	10,7	88,3	200	54-18с
Рис отварной	4,8	6,4	48,6	271,4	200	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	12,5	6,7	5,6	132,4	90	54-11р
Компот из изюма	0,4	0,1	18,3	75,9	200	54-4хн
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	пром
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	пром

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

_____/С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская школа № 58»

_____/М.Б Найданова/

МЕНЮ на 26.11.2026год

Для обучающихся льготной категории

(многодетные и малоимущие)

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Рис отварной	4,8	6,4	48,6	271,4	200	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	12,5	6,7	5,6	132,4	90	54-11р
Компот из изюма	0,4	0,1	18,3	75,9	200	54-4хн
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	пром
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	пром

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

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



МЕНЮ на26.11. 2026год

Для обучающихся ОВЗ с 12 лет и старше

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Омлет натуральный	**21,1**	**30**	**5,4**	**375,8**	**250**	**54-1о**
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
Хлеб бородинский	2	0,4	11,9	59,4	30	пром
Банан свежий	1,5	0,5	21	94,5	100	пром
обед:						
Свекольник (ср сметаной)	2,3	5,5	13,9	114,8	260	54-18с
Рис отварной	5,5	7,4	55,9	312,1	230	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	20,8	11,1	9,4	220,6	150	54-11р
Компот из изюма	0,4	0,1	18,3	75,9	200	54-4хн
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	Пром
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	Пром