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

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

МЕНЮ (ГДО) на 13.11.2026 год. с 3-7лет

Завтрак:

Выход блюда:	Наименование:
150	Каша жидкая молочная ячневая
30/5	Бутерброд с маслом сливочным
200	Чай с сахаром
100	груша

Обед:

Выход блюда:	Наименование:
200	Борщ с капустой и картофелем со сметаной
70	Котлета из курицы
150	Макароны отварные
200	Напиток из шиповника
30	Хлеб бородинский
40	Хлеб пшеничный

Полдник:

Выход блюда:	Наименование:
200	Чай с молоком и сахаром
40	Печенье

Ужин:

Выход блюда:	Наименование:
200	Горошница
180/200	Чай с сахаром
40	Хлеб пшеничный

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

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

МЕНЮ на13.11.2026год

Для обучающихся ОВЗ с 12 лет и старше

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша жидкая молочная ячневая	**9,1**	**11,6**	**42,6**	**311,3**	**250**	**54-21к**
Чай с сахаром	0,2	0	2,8	12,3	200	54-2гн
Масло сливочное порциями	0,2	14,5	0,3	132,2	20	53-19з
Хлеб пшеничный	3	0,3	19,7	93,8	40	пром
ГРУША	0,4	0,4	9,8	44,4	100	пром
обед:						
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	3,8	7	12,6	128,6	260	54-2с
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	8,9	8,2	54,7	328	250	54-1г
КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	22,9	5,2	16,3	203,6	120	54-5м
Напиток из шиповника	0,6	0,2	15,1	65,4	200	54-13хн
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 на13.11. 2026год

Для обучающихся ОВЗ 1-4 класс

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша жидкая молочная ячневая	**7,2**	**9,3**	**34,1**	**249**	**200**	**54-21к**
Чай с сахаром	0,2	0	2,8	12,3	200	54-2гн
Хлеб пшеничный	2,3	0,2	14,8	70,3	30	пром
Масло сливочное порциями	0	3,6	0,1	33	5	53-19з
Груша	0,4	0,4	9,8	44,4	100	пром
обед:						
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	3,6	6,7	12,1	123,6	250	54-2с
МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ	5,3	4,9	32,8	196,8	150	54-1г
КОТЛЕТА ИЗ КУРИЦЫ	17,2	3,9	12,2	152,7	90	54-5м
Напиток из шиповника	0,6	0,2	15,1	65,4	200	54-13хн
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	пром
Хлеб бородинский						

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

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

МЕНЮ на13.11. 2026год

Для обучающихся льготной категории

(многодетные и малоимущие)

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Обед:						
Борщ с капустой и картофелем со сметаной	**3,6**	**6,7**	**12,1**	**123,6**	**250**	**54-2с**
Макароны отварные	5,3	4,9	32,8	196,8	150	54-1г
Котлета из курицы	17,2	3,9	12,2	152,7	90	54-5м
Напиток из шиповника	0,6	0,2	15,1	65,4	200	54-13хн
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	пром
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	пром