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

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

МЕНЮ (ГДО) на 20.11. 2026 год. с 3-7лет

Завтрак:Выход блюда:	Наименование:
200	Каша вязкая молочная манная
30/5	Масло сливочное порциями/ Хлеб пшеничный
200	Кофейный напиток с молоком и сахаром
100	Груша

Обед:

Выход блюда:	Наименование:
200	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной
70	Печень говяжья по-строгановски
150	Рис отварной
200	Компот из изюма
30	Хлеб бородинский
40	Хлеб пшеничный

Полдник:

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

Ужин:

Выход блюда:	Наименование:
150	Горошница
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 на 20.11.2026г

Для обучающихся ОВЗ с 12 и старше

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша жидкая молочная манная	**5,3**	**5,7**	**23,5**	**167**	**200**	**54-27к**
Кофейный напиток с молоком	3,9	2,9	7,6	71,4	200	54-23гн
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
Хлеб пшеничный	3	0,3	19,7	93,8	40	Пром
Груша свежая	0,4	0,3	10,3	45,5	100	Пром
Хлеб бородинский	2	0,4	11,9	59,4	30	Пром
Обед:						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	3,7	7	6,9	104,9	260	54-1с
Рис отварной	5,5	7,4	55,9	312,1	230	54-6г
Печень говяжья по строгановски	20,1	19	8	283,8	120	54-18м
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	2,6	0,5	13,4	68,3	40	Пром

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

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

МЕНЮ на 20.11. 2026год

Для обучающихся ОВЗ 1-4класс

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша жидкая молочная манная	**5,3**	**5,7**	**23,5**	**167**	**200**	**54-27к**
Сыр из твердых сортов	**3,5**	**4,4**	**0**	**53,7**	**15**	**54-1з**
Масло сливочное порциями	**0,1**	**7,3**	**0,1**	**66,1**	**10**	**53-19з**
Чай с лимоном и сахаром	0,2	0,1	3	13,4	200	54-3гн
Хлеб пшеничный	3	0,3	19,7	93,8	40	Пром
Груша свежая	0,4	0,3	10,3	45,5	100	Пром
обед:						
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	3	5,6	5,5	84,8	210	54-1с
Рис отварной	4,8	6,4	48,6	271,4	200	54-6г
Печень говяжья по- строгановски	16,8	15,9	6,7	236,5	100	54-18м
Компот из изюма	0,4	0,1	18,3	75,9	200	54-4хн
Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,68	93,8	40	Пром
Хлеб ржаной	1,98	0,36	10,02	51,2	30	Пром

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

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

МЕНЮ на 20.11. 2026год

Для обучающихся льготной категории

(многодетные и малоимущие)

Наименование блюда	**Пищевая ценность**				**Выход блюда**	**№ рецептуры**
	Б	**Ж**	**У**	**Энергетическая ценность, ккал**		
Рис отварной	5,5	7,4	55,9	312,1	230	54-6г
Печень говяжья по- строгановски	20,1	19	8	283,8	120	54-18м
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 ржаной	2,6	0,5	13,4	68,3	40	Пром