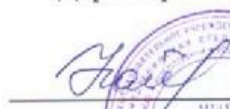


Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»


 /М.Б. Найданова/

МЕНЮ (ГДО) на 21.09.2026 год. с 3-7 лет

Завтрак:

Выход блюда:	Наименование:
150	Каша жидкая молочная гречневая
200	Кофейный напиток с молоком
30/5/10	Бутерброд с сыром и маслом сливочным
100	Фрукт груша

Обед:

Выход блюда:	Наименование:
200	Суп картофельный с макаронными изделиями
150	Запеканка картофельная с говядиной
200	Компот из кураги
40	Хлеб пшеничный
20	Хлеб бородинский

Полдник:

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

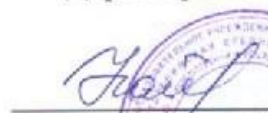
Ужин:

Выход блюда:	Наименование:
150	Рагу из овощей
200	Чай с молоком и 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 21.09.2026г

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 гречневая	8,9	7,2	33,4	234,2	250	54-20к
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
Масло сливочное (порциями)	0,1	7,3	0,1	66,1	10	53-19з
Сыр твердых сортов в нарезке	3,5	4,4	0	53,7	15	54-1з
Хлеб ржаной	2	0,4	10	51,2	30	пром
банан	1,5	0,5	21	94,5	100	пром
Обед:						
Суп картофельный с макаронными изделиями	4,7	3,3	23,6	142,4	260	54-7с
Запеканка картофельная с говядиной	26,3	14,7	30	357,3	240	54-14м
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

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»

 /М.Б. Найданова/


МЕНЮ на 21.09.2026г

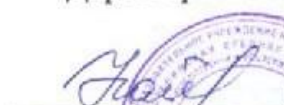
Для обучающихся с 12 лет и старше(родительская плата)

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Обед:						
Суп картофельный с макаронными изделиями	4,7	3,3	23,6	142,4	260	54-7с
Запеканка картофельная с говядиной	0,60	5	0,6	0,51	240	54-26м
компот из кураги	1	0,1	15,6	66,9	200	54-2хн
Хлеб бородинский	2,7	0,5	15,9	79,2	40	пром
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	пром

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»

 /М.Б. Найданова/


МЕНЮ на 21.09.2026г

Для обучающихся ОВЗ 1-4 класс

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Каша жидкая молочная гречневая	7,9	6,3	29,4	206,1	220	54-20к
Кофейный напиток с молоком	3,9	2,9	7,6	71,4	200	54-23гн
Хлеб пшеничный	2,3	0,2	14,8	70,3	30	пром
Масло сливочное (порциями)	0,1	7,3	0,1	66,1	10	53-19з
Сыр твердых сортов в нарезке	4,6	5,9	0	71,7	20	54-1з
Завтрак 2						
Банан	2,3	0,8	31,5	141,8	150	пром
Обед:						
Суп картофельный с макаронными изделиями	3,9	2,8	19,9	120,5	220	54-7с
Запеканка картофельная с говядиной	0,60	0,51	0,03	7,1	240	54-26м
компот из кураги	1	0,1	15,6	66,9	200	54-2хн
Хлеб бородинский	3,4	0,7	19,9	99,1	50	пром
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	пром

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издrevинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издrevинская
школа № 58»

 /М.Б Найданова/


МЕНЮ на 21.09.2026г

**Для обучающихся льготной категории
(Многодетные и малоимущие)**

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Запеканка картофельная с говядиной	5	0,6	0,51	0,03	250	
компот из кураги	1	0,1	15,6	66,9	200	
Хлеб пшеничный	4,6	0,5	29,5	140,6	60	
Хлеб бородинский	3,4	0,7	19,9	99,1	50	