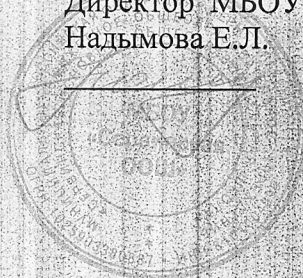


Согласовано:

Директор МБОУ «Сервинская ООШ»

Надымова Е.Л.



Школьная столовая
Меню на понедельник 09.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,47	8,21	34,33	236,96			
4,12	5,52	21,0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
					ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						
					ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Сервинская ООШ»
Надымова Е.Л.



Школьная столовая
Меню на вторник 10.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
6,8	6,6	33,4	220
8,46	8,21	41,55	273,66
0	0	15	60
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
Кисель из концентрата витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
0,96	3,72	3,96	52,8
2,32	3,76	5,8	66,4
2,9	4,7	7,25	83
8,95	5,48	9,16	121,07
10,74	6,58	10,99	145,28
3,77	5,43	38,85	219,3
4,52	6,52	46,62	263,16
0,6	0,1	20,1	84
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60	60
Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
Рис отварной вязкая молочная	150	180
Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.
0,96	3,72	3,96	52,8
2,32	3,76	5,8	66,4
2,9	4,7	7,25	83
8,95	5,48	9,16	121,07
10,74	6,58	10,99	145,28
3,77	5,43	38,85	219,3
4,52	6,52	46,62	263,16
0,6	0,1	20,1	84
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
Овощная поджаренная (Винегрет овощной)	60	60
Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
Рис отварной	150	180
Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

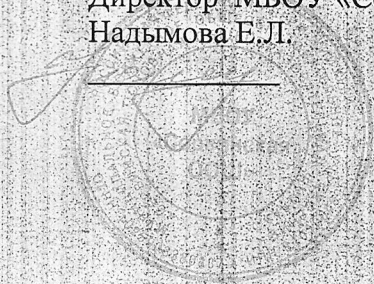
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

Директор МБОУ «Сервинская ООШ»

Надымова Е.Л.



Школьная столовая
Меню на среду 11.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

Наименование блюд

7-11 лет

12-18 лет

8,92 7,68 32,2 233,4

Каша гречневая вязкая

200/5

250/5

11,1 9,55 40,05 290,33

Чай с лимоном

200/5

200/5

0,3 0,1 9,5 40

Сыр (порциями)

20

20

4,12 5,52 26,6 129,4

Хлеб пшеничный

50

50

3,94 0,4 12,12 59,5

Хлеб ржано-пшеничный

25

25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

Наименование блюд

7-11 лет

12-18 лет

0,96 3,6 4,92 56,4

Овощная поджарка (Салат из

60

60

квашеной капусты с луком)

1,48 3,54 5,56 60

Борщ с капустой и картофелем

200/5

250/5

1,85 4,43 6,95 75

Котлеты из говядины с соусом

100

120

10,26 11,92 6,74 180,54

томатным

150

180

10,45 12,58 7,66 190,92

Пюре картофельное

200

200

4,05 6 8,7 105

Кисель из концентрата витамин

50

50

4,86 7,2 10,44 126

Хлеб пшеничный

50

50

0 0 15 60

Хлеб ржано-пшеничный

25

25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

Наименование блюд

7-11 лет

12-18 лет

0,96 3,6 4,92 56,4

Овощная поджарка (Салат из

60

60

квашеной капусты с луком)

1,48 3,54 5,56 60

Борщ с капустой и картофелем

200/5

250/5

1,85 4,43 6,95 75

Котлеты из говядины с соусом

100

120

10,26 11,92 6,74 180,54

томатным

150

180

10,45 12,58 7,66 190,92

Пюре картофельное

200

200

4,05 6 8,7 105

Кисель из концентрата витамин

50

50

4,86 7,2 10,44 126

Хлеб пшеничный

50

50

0 0 15 60

Хлеб ржано-пшеничный

25

25

Итого:

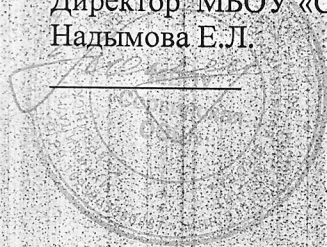
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Сервинская ООШ»
Надымова Е.Л.



Школьная столовая
Меню четверг 12.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
4,12	5,52	20,10	66,20	Сыр (порциями)	20	20
0,1	0,1	11,11	46	Компот из свежих яблок	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
Школьная столовая						
Меню четверг 12.02.2026 г.						
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.						
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат	100	100
				картофельный с огурцами		
				солеными)		
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200	200
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						
Школьная столовая						
Меню четверг 12.02.2026 г.						
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.						
				Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат	100	100
				картофельный с огурцами		
				солеными)		
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200	200
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

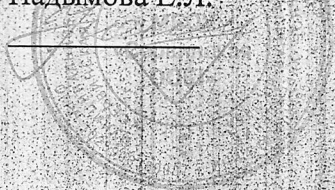
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:
Директор МБОУ «Сервинская ООШ»
Надымова Е.Л.



Школьная столовая
Меню на пятницу 13.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная
9,28	8,26	45,1	291,82	жидкая
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

200/5	250/5
20	20
200	200
50	50
25	25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей
2	4,53	6,33	74	
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным
10,45	12,58	7,66	190,92	Макаронные изделия отварные
5,55	4,95	29,55	184,5	Масло сливочное (порциями)
6,66	5,94	35,46	221,4	Чай с лимоном
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	
3,74	0,54	24,24	119	

60	60
200/5	250/5
100	120
200/5	250/5
150	180
20	20
200/5	200/5
50	50
25	50

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей
2	4,53	6,33	74	
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным
10,45	12,58	7,66	190,92	Макаронные изделия отварные
5,55	4,95	29,55	184,5	Чай с лимоном
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб ржано-пшеничный
3,94	0,4	26,6	129,4	
1,87	0,27	12,12	59,5	
3,74	0,54	24,24	119	

60	60
200/5	250/5
100	120
150	180
200/5	200/5
50	50
25	50

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова