

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



Школьная столовая
Меню на вторник 23.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
Наименование блюд				7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66		
0	0	15	60	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

				Выход (гр)	
Наименование блюд				7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83		
8,95	5,48	9,16	121,07	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28		
3,77	5,43	38,85	219,3	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16		
0,6	0,1	20,1	84	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	50	50
3,74	0,54	24,24	119	50	50

Итого:

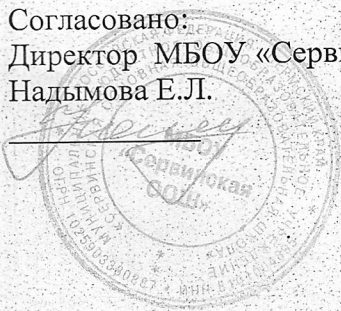
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 25.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					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			
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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:		

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная поджаренная (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Пюре картофельное	150	180
4,05	6	8,7	105			
4,86	7,2	10,44	126	Кисель из концентрата витамин	200	200
0	0	15	60	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119			
				Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 26.02.2026 г.
Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	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	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
0,1	0,1	11,1	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:						

ЗАВТРАК:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100
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		
Итого:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 27.02.2026 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	200/5	250/5
0,16	14,5	0,26	132,2	жидкая	
0,2	0,1	9,3	38	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Масло сливочное (порциями)	
1,87	0,27	12,12	59,5	200	200
				Чай с сахаром	
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				25	25
				Хлеб ржано-пшеничный	

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгари́ровка (Салат из свеклы отварной)	
				60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	
2	4,53	6,33	74	200/5	250/5
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	
10,45	12,58	7,66	190,92	100	120
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	
6,66	5,94	35,46	221,4	150	180
0,3	0,1	9,5	40	Масло сливочное (порциями)	
3,94	0,4	26,6	129,4	200/5	200/5
1,87	0,27	12,12	59,5	Чай с лимоном	
3,74	0,54	24,24	119	50	50
				Хлеб пшеничный	
				25	50
				Хлеб ржано-пшеничный	

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова