

Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»

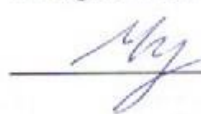
 /М.Б. Найданова/


МЕНЮ на 10.09.2026год

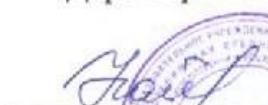
Для обучающихся с 12 и старше
(родительская плата)

6,4Н48,6а271,4именование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры4,8
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Обед:						
Свекольник(со сметаной)	1,8	4,3	10,7	88,3	200	54-18с
Рис отварной	4,8	6,4	48,6	271,4	200	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	12,5	6,7	5,6	132,4	90	54-11р
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	2,7	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 10.09. 2026год

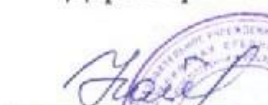
Для обучающихся ОВЗ 1-4 класс

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Омлет натуральный	16,9	24	4,3	300,7	200	54-1о
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
Хлеб бородинский	2	0,4	10	51,2	30	пром
Банан	1,5	0,5	21	94,5	100	пром
обед:						
Свекольник (со сметаной)	1,8	4,3	10,7	88,3	200	54-18с
Рис отварной	4,8	6,4	48,6	271,4	200	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	12,5	6,7	5,6	132,4	90	54-11р
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	2,7	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 10.09.2026год

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

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
Рис отварной	4,8	6,4	48,6	271,4	200	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	12,5	6,7	5,6	132,4	90	54-11р
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	2,7	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 10.09. 2026 год

Для обучающихся ОВЗ с 12 лет и старше

Наименование блюда	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецептуры
	Б	Ж	У	Энергетическая ценность, ккал		
ЗАВТРАК:						
Омлет натуральный	21,1	30	5,4	375,8	250	54-1о
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
Хлеб бородинский	2	0,4	11,9	59,4	30	пром
Банан свежий	1,5	0,5	21	94,5	100	пром
обед:						
Свекольник (с сметаной)	2,3	5,5	13,9	114,8	260	54-18с
Рис отварной	5,5	7,4	55,9	312,1	230	54-6г
Рыба тушеная в томате с овощами	20,8	11,1	9,4	220,6	150	54-11р
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	2,7	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 (ГДО) на 10.09.2026 год. с 3-7 лет

Завтрак:

Выход блюда:	Наименование:
150	Омлет натуральный
200	Чай с молоком и сахаром
40	Хлеб пшеничный
100	Фрукт груша

Обед:

Выход блюда:	Наименование:
200	Свекольник (со сметаной)
70	Рыба тушеная в томате с овощами
200	Компот из изюма
40	Хлеб пшеничный
20	Хлеб бородинский
150	Рис отварной

Полдник:

Выход блюда:	Наименование:
200	Молоко 2,5%
40	пряник

Ужин:

Выход блюда:	Наименование:
150	Каша вязкая молочная овсяная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный