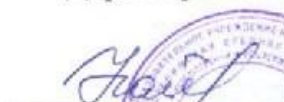


Составила:
Заведующая столовой МБОУ
«Издревинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издревинская
школа № 58»

 /М.Б. Найданова/


МЕНЮ на 04.09.2026

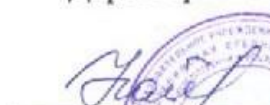
Для обучающихся ОВЗ с 12 и старше

<u>Наименование блюда</u>	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецепт уры
	Б	Ж	У	Энерг етиче ская ценно сть, 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
«Издrevинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издrevинская
школа № 58»

 /М.Б. Найданова/


МЕНЮ на 04.09.2026

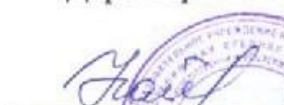
Для обучающихся с 12 и старше
(родительская плата)

<u>Наименование блюда</u>	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецеп- туры
	Б	Ж	У	Энерг етиче ская ценно сть, ккал		
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 ржаной	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 04.09. 2026

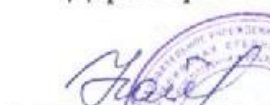
Для обучающихся ОВЗ 1-4класс

<u>Наименование блюда</u>	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецеп- туры
	Б	Ж	У	Энерге- тическ ая ценнос- ть, 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
«Издrevинская школа № 58»

 /С.В. Чуняк/

Утверждаю:
Директор МБОУ «Издrevинская
школа № 58»

 /М.Б. Найданова/


МЕНЮ на 04.09.2026

Для обучающихся льготной категории

(многодетные и малоимущие)

<u>Наименование блюда</u>	Пищевая ценность				Выход блюда	№ рецепту ры
	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