

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х. Шибзухова  
«11» 11 2026 г.



МЕНЮ № 1 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Суп картофельный с бобовыми (горох) со сметаной	200г	118,13		
2.	Филе птицы отварное в сметанном соусе (№331)	100	165,92		
3.	Салат из белокочанной капусты с морковью	60г	52,36		
4.	Чай с сахаром, лимоном	200г	60		
5.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
6.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
7.	Каша рисовая рассыпчатая	150г	215,28		
8.					
9.		770	749,12		

МЕНЮ № 1 на 11 2026 г.

(полдник продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Булочка домашняя	100г	317,48		
2.	Чай с сахаром	200г	61,26		
3.					
4.					
5.	итого	300г	378,74		
6.					
7.					
8.					
9.					

Ответственный за организацию питания И.Х. Шибзухова /Ф.В. Кушхова/  
Повар А.З. Арамисова /А.З. Арамисова/

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«    »    2026 г.



МЕНЮ № 2 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Рассольник ленинградский со сметаной	200г	106,61		
2.	Тефтели мясные	140г	216,05		
3.	Салат из свеклы отварной	60г	50,79		
4.	Чай с сахаром	200г	60		
5.	Макароны отварные с маслом	150г	168,43		
6.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
7.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
8.					
9.					
10	Итого	810	739,31		

МЕНЮ № 2 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

Полдник (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем	100г	254,87		
2.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
	Итого	300г	368,47		

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ /Ф.В. Кушхова/  
Повар \_\_\_\_\_ /А.З. Арамисова/

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
« 3 » 2026 г.



МЕНЮ № 3 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200г	91,29		
2.	Бефстроганов из говядины	90г	165,02		
3.	Салат из моркови с маслом	60г	58,2		
4.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
5.	Каша пшениная вязкая с маслом	150г	157,57		
6.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
7.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
8.					
9.					
	Итого	760	723,11		

МЕНЮ № 3 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

Полдник (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Макароны с сыром	150	228,17		
2.	Какао с молоком	200	119,5		
3.	Хлеб пшеничный	30	70,14		
	Итого	380	416,81		

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ /Ф.В. Кушхова/  
Повар \_\_\_\_\_ /А.З.Арамисова/



Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 г.Нарткала  
*И.Х.Шибзухова*  
«  »    2026 г.



МЕНЮ № 4 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)


№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Суп с макаронными изделиями со сметаной	200г	96,3		
2.	Котлеты рыбные с соусом 90/60)	150г	207,41		
3.	Салат из белокочанной капусты с маслом	60г	52,36		
4.	Чай с сахаром	200г	60		
5.	Каша гречневая рассыпчатая	150г	242,78		
6.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
7.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
	Итого	820	796,28		

МЕНЮ № 4 на \_\_\_\_\_ 2026г

Полдник (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Ватрушка с творогом	100	270,42		
2.	Чай с творогом	200	61,26		
	итого	300	331,68		

Ответственный за организацию питания *Ф.В. Кушхова* /Ф.В. Кушхова/  
Повар *А.З. Арамисова* /А.З. Арамисова/

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
 И.Х.Шибзухова  
«    »    2026 г.



МЕНЮ № 5 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

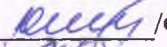

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Суп картофельный с бобовыми (фасоль) со сметаной	200г	119,63		
2.	Плов из отварной говядины	150г	287,69		
3.	Салат из свеклы отварной с маслом	60г	50,79		
4.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
5.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
6.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	39,6		
	Итого	870	748,74		

МЕНЮ № 5 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

полдник (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой	100	209,97		
2.	Чай с сахаром	200	61,26		
	итого	300	271,23		

Ответственный за организацию питания  /Ф.В. Кушова/  
Повар  /А.З.Арамисова/



Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«    »    2026г.

МЕНЮ № 6 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Суп с макаронными изделиями со сметаной	200г	96,3		
2.	Котлеты рыбные с соусом 90/60)	150г	207,41		
3.	Салат из белокочанной капусты с маслом	60г	52,36		
4.	Чай с сахаром	200г	60		
5.	Каша гречневая рассыпчатая	150г	242,78		
6.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
7.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
	Итого	820	796,28		

МЕНЮ № 6 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

(полдник продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Макароны с сыром	150	228,17		
2.	Чай с сахаром	200	61,26		
3	Хлеб пшеничный	30	70,14		
	итого		359,57		

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ /Ф.В. Кушхова/  
Повар \_\_\_\_\_ /А.З.Арамисова/



Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала

И.Х.Шибзухова

«  »    2026 г.

МЕНЮ № 7 на                      2026г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с                      по                     )

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Суп картофельный с вермишелью и сметаной	200г	94,47		
2.	Тефтели мясные с соусом	140г	216,05		
3.	Салат из белокочанной капусты	60г	52,36		
4.	Чай с сахаром	200г	60		
5.	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150г	242,78		
6.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
7.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
	Итого	810	803,09		

МЕНЮ № 7 на                      2026г.

(полдник продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с                      по                     )

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Булочка домашняя	100	317,48		
2.	Чай с сахаром	200	61,26		
3.	Хлеб	30	14,49		
4.					
5.		350	448,88		
6.					
7.					

Ответственный за организацию питания                      /Ф.В. Кушхова/

Повар                      /А.З.Арамисова/

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«  »    2025г.

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«  »    2026 г.

МЕНЮ № 8 на                      2026 г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с            по           )

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Суп картофельный с крупой и сметаной	200г	84,77		
2.	Котлеты рубленые из говядины	90г	227,81		
3.	Салат из свеклы отварной с маслом	60г	50,79		
5.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
6.	Макароны отварные с маслом	180	205,47		
7.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
8.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
	Итого	760	782,83		

МЕНЮ № 8 на                      2026г.

(полдник продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с            по           )

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калори йность	Кол-во учен. (1- 4 кл)	Количес тво ОВЗ
1.	Пирожки печеные из дрожжевого теста с картофелем	100	254,87		
2.	Какао с молоком	200	118,5		
	итого	300	373,37		

Ответственный за организацию питания Ф.В. Кушхова/  
Повар А.З.Арамисова/



Утверждаю  
 ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
 И.Х.Шибзухова  
 «    »    2026г.



МЕНЮ № 9 на \_\_\_\_\_ 2026г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы    Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Борщ с капустой и картофелем и сметаной	200г	91,29		
2.	Филе птицы отварное в сметанном соусе (№331)	100г	165,92		
3.	Салат из моркови с маслом	60г	58,2		
4.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
5.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
6.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
7.	Каша пшенная вязкая	150	157,57		
	Сок фруктовый в индивидуальной упаковке	200	39,6		
	Итого	770	763,61		

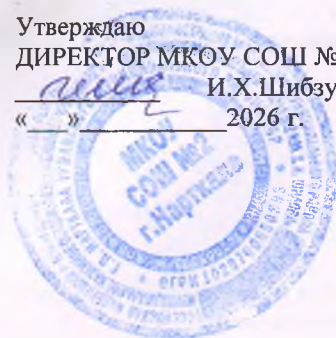
МЕНЮ № 9 на \_\_\_\_\_ 2026г.

(Полдник продлёнка) 1-4 классы    Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Ватрушка с творогом	100	270,42		
2.	Чай с сахаром	200	61,26		
	итог	300	331,68		

Ответственный за организацию питания \_\_\_\_\_ /Ф.В. Кушхова/  
 Повар \_\_\_\_\_ /А.З.Арамисова/

Утверждаю  
ДИРЕКТОР МКОУ СОШ №2 Г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«    »    2026 г.



МЕНЮ № 10 на \_\_\_\_\_ 2026г.

ОБЕД (продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Суп гороховый картофельный со сметаной	200г	118,13		
2.	Котлеты рыбные с соусом	150г	207,41		
3.	Салат из белокочанной капусты с морковью	60г	52,36		
4.	Чай с сахаром	200г	60		
5.	Каша гречневая рассыпчатая	150г	242,78		
6.	Хлеб пшеничный	30г	70,14		
7.	Хлеб ржаной	30г	67,29		
	Итого	820	818,11		

МЕНЮ № 10 на \_\_\_\_\_ 2026 г.

(полдник продлёнка) 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Булочка домашняя	100	317,48		
2.	Компот из свежих плодов	200	113,6		
	итого	300	431,08		

Ответственный за организацию питания Ф.В. Кушхова/  
Повар А.З. Арамисова/