

Утверждаю  
Директор  
МКОУ СОШ №2 г. Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«\_\_\_» 2026г.  
М.П.

МЕНЮ № 1 на \_\_\_\_\_ 2026г.

**ЗАВТРАК 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)**

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен.(1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Тефтели из говядины с соусом 90/60	150г	216,05		
2.	Макароны отварные с маслом	150г	168,43		
3.	Чай с сахаром, лимоном	200г	61,08		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
5.	Сыр голландский порциями	10г	37,27		
6.	Аскорбиновая кислота	0,06г			
7	Итого	550	576,35		

Ответственный за организацию питания Ф.В.Кушхова/

Повар

А.З.Арамисова/A.З.Арамисова

МЕНЮ № 1 на \_\_\_\_\_ 2026г.

**ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО,ОВЗ)  
Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)**

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Макароны отварные с маслом и сыром	200	288,53		
2.	Салат из моркови с маслом	100	96,61		
3.	Какао с молоком	200	119,5		
4.	Хлеб пшеничный	50	116,9		
	Итого за завтрак	550	620,54		

Ответственный за организацию питания Ф.В.Кушхова/

Повар

А.З.Арамисова/A.З.Арамисова



МЕНЮ № 2 на \_\_\_\_\_ 2026г.

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

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Плов из отварной говядины	150г	24,38		
2.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
3.	Салат из белокочанной капусты с маслом	60	52,36		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
5.	Банан	100	94,5		
6.	Аскорбиновая кислота	0,06г			
	Итого	550	641,67		

Ответственный за организацию питания Куку /Ф.В. Кушхова/

Повар А.З.Арамисова /A.3.Арамисова

МЕНЮ № 2 на \_\_\_\_\_ 2026г.  
ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Плов из отварной говядины	200	383,5		
2.	Салат из белокочанной капусты с маслом	100	87,18		
3.	Компот из свежих плодов	200	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	50	116,9		
	Банан	100	94,5		
	Аскорбиновая кислота				
	Итого за завтрак	550	795,68		

Ответственный за организацию питания Куку /Ф.В. Кушхова/

Повар А.З.Арамисова /A.3.Арамисова

Утверждаю  
Директор  
МКОУ СОШ №2 г. Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«\_\_\_» 2026г.  
М.П.

МЕНЮ № 3 на \_\_\_\_\_ 2025г.

**ЗАВТРАК 1-4 классы Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)**

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Котлеты рубленые из филе птицы с соусом 90/60	150г	207,68		
2.	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150г	238,1		
4.	Чай с сахаром, лимоном	200г	61,08		
5.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
	Салат из свеклы с маслом	60	51,22		
6.	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого	600	651,6		

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

МЕНЮ № 3 на \_\_\_\_\_ 2026г.  
**ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО)**  
Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Котлеты рубленые из филе птицы с соусом 100/50	150	208,64		
2.	Каша гречневая рассыпчатая	180	291,25		
3.	Салат из свеклы с маслом	100	93,57		
4.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
5.	Чай с сахаром	200	61,08		
	Аскорбиновая кислота				
	Итого за завтрак	670	610,6		

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



МЕНЮ № 4 на \_\_\_\_\_ 2026г.

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

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Запеканка из творога с морковью с молоком сгущ.	170г	417,32		
2.	Сок фруктовый в инд. упаковке	200г	39,6		
3.	Чай с сахаром и лимоном	200	61,08		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
	Аскорбиновая кислота	0,06г			
	Итого	610	611,52		

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

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)  
Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Запеканка из творога с морковью со сгущенным молоком	220	533,9		
2.	Чай с сахаром	200г	61.08		
3.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
4.	Яблоки свежие	100	44,4		
	Аскорбиновая кислота				
	Итого за завтрак	560	732,9		

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



МЕНЮ № 5 на                          2026г.

ЗАВТРАК 1-4 классы      Время приема пищи (с                  по                 )

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Шницель рыбный с соусом	150г	173,5		
2.	Пюре картофельное	150г	137,16		
3.	Салат из белокочанной капусты с маслом	60г	52,36		
4.	Чай с сахаром и лимоном	200г	61,08		
5.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
6.	Аскорбиновая кислота				
	Итого	600	517,62		

Ответственный за организацию питания                          /Ф.В. Кушхова/

Повар                          /А.З.Арамисова

МЕНЮ № 5 на                          2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)

Время приема пищи (с                  по                 )

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Шницель рыбный с соусом 100/50	150	204,22		
2.	Чай с сахаром	200г	61.08		
3.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
4.	Пюре картофельное	180	164,6		
5.	Салат из белокочанной капусты с маслом	100	87,18		
	Аскорбиновая кислота				
	Итого за завтрак	670	610,6		

Ответственный за организацию питания                          /Ф.В. Кушхова/

Повар                          /А.З.Арамисова

Утверждаю  
Директор:  
МКОУ СОШ №2 г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«17» января 2026г.  
М.П.



МЕНЮ № 6 на 2026г.

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

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Сырники из творога с молоком сгущенным 50/10	60г	197,15		
2.	Каша рисовая молочная жидккая с маслом	200г	199,22		
3.	Чай с сахаром и лимоном	200г	61,08		
5.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого	500	550,97		

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

МЕНЮ № 6 на 2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Бефстроганов из отварной говядины	100	183,13		
2.	Каша пшененная вязкая	200	217,84		
3.	Компот из свежих плодов	200	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	50	116,9		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	550	631,47		

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

Утверждаю  
Директор  
МКОУ СОШ №2 г.Нарткала  
*И.Х.Шибзухова*  
«        » 2026г.  
М.П.



МЕНЮ № 7 на \_\_\_\_\_ 2026г.

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

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Котлеты мясные говядина с соусом(90/60г)	150г	239,82		
2.	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150г	238,1		
3.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
	Сыр голландский	10	37,23		
	Аскорбиновая кислота	0,06г			
	Итого	540	722,27		

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

МЕНЮ № 7 на \_\_\_\_\_ 2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы ( СВО, ОВЗ)

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Каша молочная рисовая с маслом	250	247,05		
2.	Сырники из творога с молоком сгущенным (50/10)	60	197,15		
3.	Чай с сахаром	200	61,08		
4.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	550	598,8		

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  
«\_ \_» 2026г.  
М.Н.

МЕНЮ № 8 на 2026г.  
ЗАВТРАК 1-4 классы Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Биточки из филе птицы с соусом (90/60)	150г	207,68		
2.	Макароны отварные с маслом	150г.	168,43		
3.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
4.	Салат из белокочанной капусты с маслом	60г	52,36		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
6.	Аскорбиновая кислота	0,06г			
	Итого	600	635,59		

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

МЕНЮ № 8 на 2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)  
Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Котлеты мясные из говядины с соусом (100/50)	150	253,1		
2.	Каша гречневая рассыпчатая	180	291,25		
3.	Компот из свежих плодов	200	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	570	751,47		

Ответственный за организацию питания Ирина /Ф.В. Кушхова/

Повар Азиз /А.З. Арамисова/

Утверждаю  
Директор  
МКОУ СОШ №2 г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
«\_\_\_» 2026г.  
М.П.

МЕНЮ № 9 на \_\_\_\_\_ 2026г.

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

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Гуляш из отварной говядины	90г	173,87		
2.	Каша пшенная вязкая	150г	154,39		
3.	Чай с сахаром и лимоном	200г	61,08		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
6.	Сок фруктовый в инд.упаковке	200	39,6		
	Аскорбиновая кислота				
	Итого	680	522,46		

Ответственный за организацию питания Ф.В. Кушхова

Повар А.З.Арамисова/

МЕНЮ № 9 на \_\_\_\_\_ 2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО)

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Биточки из филе птицы с соусом (100/50)	150	208,64		
2.	Макароны отварные	180	202,05		
3.	Компот из свежих плодов	200	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
	Салат из белокочанной капусты с маслом	100	87,18		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	670	704,99		

Ответственный за организацию питания Ф.В. Кушхова

Повар А.З.Арамисова/

Утверждаю  
Директор  
МКОУ СОШ №2 г.Нарткала  
И.Х.Шибзухова  
« 9 » 2026г.  
М.П.



МЕНЮ № 10 на 2026г.

**ЗАВТРАК 1-4 классы      Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)**

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. (1-4 кл)	Количество ОВЗ
1.	Шницель рыбный с соусом(90/60)	150г	175,3		
2.	Пюре картофельное	150г	137,16		
3.	Компот из свежих плодов	200г	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	40г	93,52		
5.	Банан	100г	94,5		
7.	Аскорбиновая кислота	0,06г			
	Итого	640	614,08		

Ответственный за организацию питания Руслан /Ф.В. Кушхова/

Повар Арамисова /А.З.Арамисова/

МЕНЮ № 10 на 2026г.

**ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)**

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Гуляш из отварной говядины	100	193,24		
2.	Каша пшенная вязкая	200	217,84		
3.	Чай с сахаром	200	63,6		
4.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
5.	Банан	100	94,5		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	640	660,6		

Ответственный за организацию питания Руслан /Ф.В. Кушхова/

Повар Арамисова /А.З.Арамисова/

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



М.П.

МЕНЮ № 11 на \_\_\_\_\_ 2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Шницель рыбный с соусом 100/50	150	204,22		
2.	Пюре картофельное	180	164,6		
3.	Компот из свежих плодов	200	113,6		
4.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	570	575,94		

Ответственный за организацию питания Ф.В.Кушхова/

Повар А.З.Арамисова/

МЕНЮ № 12 на \_\_\_\_\_ 2026г.

ЗАВТРАК 5- 11 классы (СВО, ОВЗ)

Время приема пищи (с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_)

№	Наименования блюда	Выход готового блюда	Калорийность	Кол-во учен. СВО	Количество ОВЗ
1.	Каша молочная рисовая с маслом	250	247,05		
2.	Яйцо вареное	50	78,64		
3.	Чай с сахаром	200	61,08		
4.	Масло сливочное порциями	10	75,09		
5.	Сыр голландский порциями	15	55,86		
6.	Хлеб пшеничный	40	93,52		
	Аскорбиновая кислота	0,06			
	Итого за завтрак	565	611,24		

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