

Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.

Школьная столовая
Меню на понедельник 20.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2,34	3,89	13,61	98,79	Суп картофельный с бобовыми	250
9,97	10,94	5,36	169,97	Котлеты из говядины	120
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носарева О.В.

Школьная столовая
Меню на вторник 21.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей без сметаны	250
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	180
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,93	5,86	12,59	115,24	Суп из овощей без сметаны	250
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
10,48	6,52	54	316,57	Каша гречневая вязкая	180
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

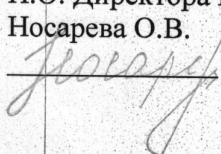
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на среду 22.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
5,03	11,3	32,38	149,6	Рассольник Ленинградский без сметаны	250
9,24	6,25	5,97	122,17	Котлеты рыбные из минтая	70
4,66	6,1	48,33	270,22	Рис отварной	180
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

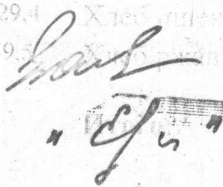
Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова



Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.

Школьная столовая
Меню четверг 23.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
6,12	6,24	4,6	99,13	Голубцы «Ленивые»	70
3,76	8,44	32,65	218,95	Картофель отварной	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,9	6,66	10,81	111,11	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
6,12	6,24	4,6	99,13	Голубцы «Ленивые»	70
3,76	8,44	32,65	218,95	Картофель отварной	180
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

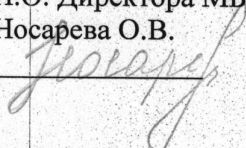
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



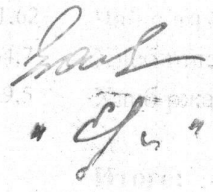
Школьная столовая
Меню на пятницу 24.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,2	3	7,8	42	Овощная подгарнировка (Зеленый горошек с/м)	60
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Итого:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,2	3	7,8	42	Овощная подгарнировка (Зеленый горошек с/м)	60
6,22	8,21	18,39	170,98	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
6,62	6,35	42,39	253,31	Макаронные изделия отварные	180
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Технолог:

Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова