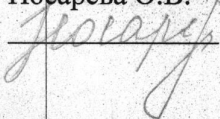


Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,68	6,05	6,23	82,08	Овощная подгарнировка (Салат из моркови)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,68	6,05	6,23	82,08	Овощная подгарнировка (Салат из моркови)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:

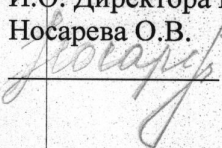
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



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



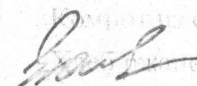
Школьная столовая
Меню на вторник 21.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет
0,76	6,08	4,99	77,56	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,54	4,69	10,07	92,19	Суп из овощей	200
29,22	12,11	29,1	342,23	Запеканка из творожной массы с повидлом	150/50
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

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, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2,26	2,29	17,41	99,27	Суп картофельный с макаронами изделиями	200
6,12	6,24	4,6	99,13	Голубцы «Ленивые»	70
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной	150
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

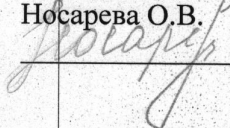
Технолог:

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, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,96	3,91	11,13	87,5	Суп-лапша «Домашняя»	200
18,22	18,22	0,97	242,68	Птица отварная	70
3,2	6,06	23	160,46	Картофельное пюре	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

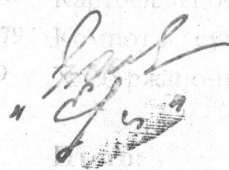
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	0,06	1,98	8,4	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,96	3,91	11,13	87,5	Суп-лапша «Домашняя»	200
18,22	18,22	0,97	242,68	Птица отварная	70
3,2	6,06	23	160,46	Картофельное пюре	150
0,56	0	27,89	113,79	Компот из сухофруктов витамин	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Технолог:

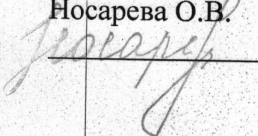
Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

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, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
0,8	2	5,2	28	Овощная подгарнировка (Зеленый горошек с/м)	40
1,84	6,19	12,34	112,47	Суп крестьянский	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром	200
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

