

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

Школьная столовая
Меню на понедельник 20.01.2025 г.
Для детей начального уровня образования

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
ЗАВТРАК:					
					7-11 лет
6,55	8,33	35,09	241,11	Каша « Дружба»	200/5
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком	200
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)	20
3,63	2,5	30,65	161,27	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущённым молоком)	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
Итого:					
ОБЕД:					
				Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
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:					
ОБЕД:					
				Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	0,06	1,38	7,8	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,87	3,11	10,89	79,03	Суп картофельный с бобовыми	200
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
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:					

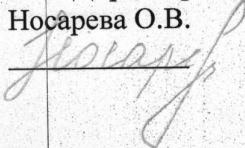
Технолог:

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

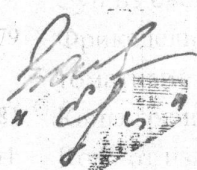
				ЗАВТРАК:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
11,02	12,45	7,52	186,09	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				Итого:	
				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 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	200/5
10,68	9,97	5,33	153,79	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100
8,73	5,43	45	263,81	Каша гречневая вязкая	150
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:	

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

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
6,04	7,27	34,29	227,16	Каша пшённая молочная жидкая
4,64	5,9	0	72,8	Сыр (порциями)
0,12	0	12,04	48,64	Чай с сахаром
0,6	0,6	14,7	70,5	Яблоки свежие
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

200/5

20

200

150

25

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет

0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

Выход (гр)

200/5

100

20

150

200

50

25

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет

0,86	3,05	5,7	45,21	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
4,02	9,04	25,9	119,68	Рассольник Ленинградский
9,9	6,7	6,4	130,9	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным
3,89	5,09	40,28	225,18	Рис отварной
1,4	1,6	17,35	89,32	Кофейный напиток с молоком
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

60

Выход (гр)

200/5

100

20

150

200

50

25

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

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

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
7,23	6,67	39,54	246,87	Каша ячневая молочная вязкая	200/5
0,16	0	14,99	60,64	Компот из свежих яблок	200
2,45	4,43	29,18	166,4	Кондитерские изделия (Коржик молочный)	40
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.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	6	2,15	66,36	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,52	5,33	8,65	88,89	Борщ с капустой и картофелем	200/5
28,75	34,68	4,53	445,24	Курица в соусе с томатом	100
3,2	6,06	23,3	160,46	Картофельное пюре	150
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:

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

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
17,46	27,06	4,56	331,62	Омлет Натуральный	195
5,8	7,38	0	91	Сыр (порциями)	25
0,07	0,01	15,31	61,62	Чай с лимоном	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Угле в.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,82	6,83	6,46	94,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зелёным горошком)	60
4,98	6,57	14,71	136,78	Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	200
10,68	11,72	5,74	176,75	Котлеты из говядины с соусом томатным	100
5,52	5,3	35,33	211,1	Макаронные изделия отварные	150
1,36	0	29,02	116,19	Кисель из концентрата витамин.	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:					

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова