

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

Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,45	8,15	40,23	260			
4,12	5,52	11,40	66,2	Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:	25	25
Итого:						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Итого:	25	25
Итого:						

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	8,26	45,10	291,82	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
0,6	0,10	20,10	84	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Итого:		
ЗАВТРАК:						
				ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,05	6,6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
				ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,05	6,6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
				ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Пюре картофельное	150	180
10,45	12,58	7,66	120,93	Кофейный напиток с молоком	200	200
4,05	6,6	8,7	105	Хлеб пшеничный	50	50
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
1,4	1,2	11,4	63	Итого:		
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	Каша из овсяных хлопьев	200/5	250/5
8,95	10,6	36,43	277	«Геркулес» жидкая		
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,88	66,4	Суп пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	150	180
10,74	6,58	10,99	145,28	Масло сливочное (порциями)	15	15
3,77	5,43	38,85	219,3	Чай с сахаром	200	200
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб пшеничный	50	50
0,2	0,1	9,3	38	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

ОБЕД:

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,88	66,4	Суп пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	150	180
10,74	6,58	10,99	145,28	Масло сливочное (порциями)	15	15
3,77	5,43	38,85	219,3	Чай с сахаром	200	200
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб пшеничный	50	50
0,2	0,1	9,3	38	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			

Итого:

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню четверг 13.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)		
Наименование блюд				7-11 лет	12-18 лет	
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,05	8,3	41,4	276,5			
5,15	16,9	0,0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
0,2	0,1	9,33	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:						

ОБЕД:

				ОБЕД:		
Наименование блюд				Выход (гр)		
				7-11 лет	12-18 лет	
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы солёные)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63	Макаронные изделия отварные	150	180
5,55	4,95	29,55	184,5	Компот из свежих яблок	200	200
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб пшеничный	50	50
0,1	0,1	11,1	46,5	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
3,74	0,54	24,24	119			
1,87	0,27	12,12	59,5			
Итого:						

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Итого:

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

Школьная столовая
Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

Согласовано:

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

7,46 7,44 35,72 239,6
9,33 9,3 44,65 299,5
4,12 5,52 0 66,2
0 0 15 60
3,94 0,4 26,6 129,4
1,87 0,27 12,12 59,5

Наименование блюд
Каша пшенная молочная жидкая
Сыр (порциями)
Кисель из концентрата витамин.
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
200/5 250/5
20 20
200 200
50 50
25 25

Школьная столовая

Меню на пятницу 14.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

1,26 3,78 4,92 58,8

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.
5,76 6,48 19,7 160,2
7,2 8,1 24,63 200,25
10,26 11,92 6,74 180,54
10,45 12,58 7,66 220,93
4,12 5,52 0 66,2
6,69 5,76 24,15 175,05
8,03 6,91 28,98 210,06
0,6 0,1 20,1 84,4
1,87 0,27 12,12 59,5
1,97 0,2 13,3 64,7
1,87 0,27 12,12 59,5

Наименование блюд
Овощная поджаренная (Салат
картофельный с квашеной
капустой)
Суп молочный с макаронными
изделиями
Котлеты из говядины с соусом
томатным
Каша гречневая вязкая
Компот из смеси сухофруктов
витамин.
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
60 60

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
200 250
100 120
20 20
150 180
200 200
25 25
25 25
25 25

ОБЕД:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет
60 60

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Хлеб ржано-пшеничный