

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

Школьная столовая
Меню на понедельник 10.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Угле
 в. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,26	11,16	5,78	164,49	Фрикадельки из говядины с соусом белым	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай без сахара	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:

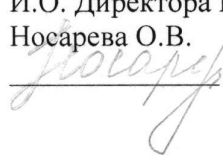
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 11.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы св)	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский	250/5
10,26	12,79	6,17	215,93	Котлеты из говядины с соусом белым	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин без сахара	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:



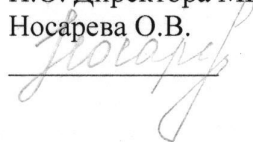
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 12.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	250
10,55	6,79	9,5	140,28	Тефтели рыбные с соусом белым	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай без сахара	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
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 четверг 13.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
Наименование блюд					
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
7,64	10,67	3,26	139,95	Голубцы «Ленивые» с соусом белым	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,1	0,1	11,4	46	Компот из свежих яблок без сахара	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
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 пятницу 14.03.2025 г.
Для детей начального уровня образования
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр)
				Наименование блюд	7-11 лет
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250
10,26	12,79	6,17	215,93	Котлеты из говядины с соусом белым	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова