

Носарева О.В.

Школьная столовая

Меню на понедельник 17.03.2025 г.

Для детей ОВЗ

ЗАВТРАК:

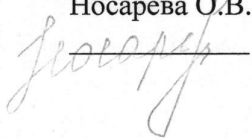
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
11,15	9,6	40,25	291,75			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				Итого:		

Наименование блюд

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 18.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

6,22	6,6	31,24	209
7,74	8,21	38,86	259,98
1,4	1,2	11,4	63
3,94	0,4	26,6	129,4
3,74	0,54	24,24	119

Наименование блюд
Каша манная молочная жидкая
Кофейный напиток с молоком
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

200/5	250/5
200	200
50	50
50	50

Итого:

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 лет 12-18 лет

0,84	3,66	4,56	54,6
5,04	2,86	11,68	92,6
6,3	3,58	14,6	115,75
10,26	10,29	6,35	159,11
10,45	10,95	7,27	169,49
6,69	5,76	24,15	175,05
8,03	6,91	28,98	210,06
0,6	0,1	20,1	84
3,94	0,4	26,6	129,4
1,87	0,27	12,12	59,5

Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
Суп картофельный с бобовыми
Фрикадельки из говядины с соусом томатным
Каша гречневая вязкая
Компот из смеси сухофруктов витамин
Хлеб пшеничный
Хлеб ржано-пшеничный

60	60
200	250
100	120
150	180
200	200
50	50
25	25

Итого:

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:

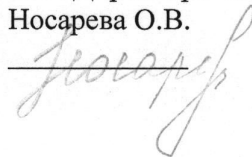


Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на среду 19.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	
9,05	8,3	41,4	276,5	200/5	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	
0,1	0,1	11,1	46	20	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Компот из свежих яблок	
1,87	0,27	12,12	59,5	200	200
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				25	25
				Хлеб ржано-пшеничный	

Итого:

ОБЕД:

				Выход (гр)	
				7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	
1,2	3,6	3,04	49,4	60	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	
21	19	15,9	319	200/5	250/5
23,1	20,9	17,49	350,9	Рагу из мяса птицы	
1,4	1,2	11,4	63	200	220
3,94	0,4	26,6	129,4	Кофейный напиток с молоком	
3,74	0,54	24,24	119	200	200
				50	50
				Хлеб пшеничный	
				50	50
				Хлеб ржано-пшеничный	

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

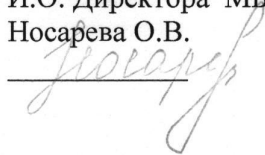


Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню четверг 20.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66			
0,08	7,25	0,13	66,1	Масло сливочное (порциями)	10	10
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:						
					ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	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			
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
9,72	7,89	8,27	148,12			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	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 21.03.2025 г.
Для детей ОВЗ

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,6	Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,5	8,25	34,5	238,25			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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	25
Итого:						
					ОБЕД:	
				Наименование блюд	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
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	220,93			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,2	0,1	9,3	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:						

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова