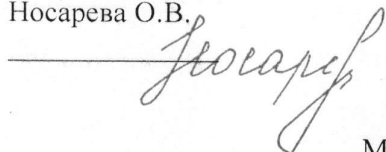


Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 08.09.2025 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

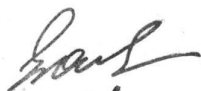
Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд					Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем без сметаны	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	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:

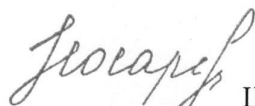



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 09.09.2025 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	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 среду 10.09.2025 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:
					Выход (гр) 12-18 лет
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата 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:



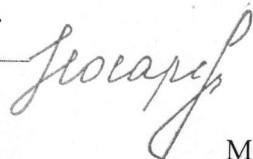
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 11.09.2025 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	100
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200
0,1	0,1	11,1	46	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:



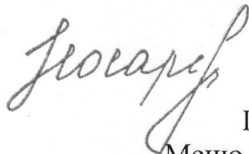
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 12.09.2025 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
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