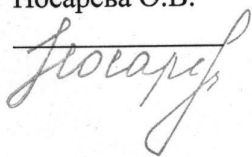


Пальшин Трофим

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



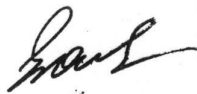
Школьная столовая
Меню на понедельник 03.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60	19-00
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250	22-00
10,29	11,62	6,1	173,68	Котлеты из мяса птицы	70	40-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	24-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	7-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		118-00

Технолог:



Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на вторник 04.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60	16-00
2,9	4,15	12,2	97,75	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250	22-00
8,66	4,5	7,78	105,5	Тефтели рыбные из минтая	70	36-00
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	24-00
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	10-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		114-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на среду 05.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
0,72	3,6	6,72	62,4	Овощная подгарнировка (Салат из моркови)	60	12-00
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250	22-00
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70	43-00
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	150	22-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	7-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
Итого:						112-00

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню четверг 06.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.це
 н.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60	10-00
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250	22-00
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200	85-00
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	13-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
Итого:						136-00

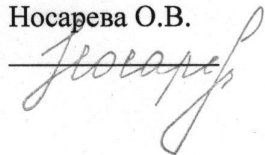
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 07.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

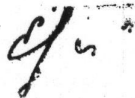
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	11-00
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250	22-00
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70	43-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	18-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	7-00
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	3-00
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	3-00
				Итого:		107-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова