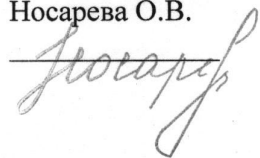


маша В

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 10.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

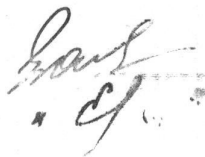
Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
5,76	6,48	19,7	160,2	Суп молочный с макаронными изделиями	200
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов 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:

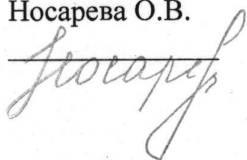


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 11.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком с/м)	60
1,92	4	6,8	70,8	Суп Крестьянский с крупой	200/5
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
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:



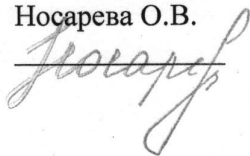
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 12.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,45	6	8,4	94	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	100
2	3,08	8,9	71,4	Суп лапша Домашняя	200
11,34	8,4	0,21	121,8	Окорочка отварные	70
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150
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:



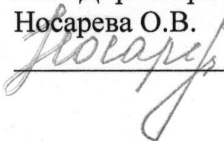
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 13.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

ОБЕД:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
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:

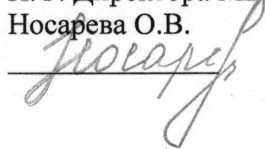


Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на пятницу 14.11.2025 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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