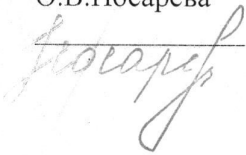


Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на субботу 29.11.2025 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)
Каша ячневая вязкая	120/3
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
Суп картофельный с бобовыми	200
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100
Макаронные изделия отварные	150
Чай с лимоном	200/5
Хлеб пшеничный	25
Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

УЖИН:

Фрикадельки из говядины	50
Рис отварной	120
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	25

Итого:

Технолог:



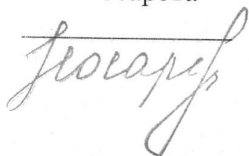
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на воскресенье 30.11.2025 г.
Интернат

ЗАВТРАК:

Наименование блюд	Выход (гр)
Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая	120/3
Чай с сахаром	180
Хлеб пшеничный	25
Итого:	

ОБЕД:

Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
Суп картофельный с бобовыми	200
Котлеты из говядины с соусом томатным	100
Каша гречневая вязкая	150
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	25
Хлеб ржано-пшеничный	25
Итого:	

УЖИН:

Котлеты рыбные из минтая	50
Макаронные изделия отварные	120
Чай с сахаром	200
Хлеб пшеничный	25
Итого :	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова