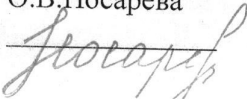


Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на понедельник 24.11.2025 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,01	8,26	41,2	275,15			
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	25	25
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
ОБЕД:						
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	180
4,52	6,52	46,62	263,16			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	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
ПОЛДНИК:						
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
6,14	18,8	34,4	330,66	Булочные изделия (Булочка «Веснушка»)	100	100
УЖИН:						
1,8	5,04	4,2	69,6	Салат из свеклы с сыром	60	100
3	8,4	7	116			
16,8	25,5	4,2	312	Омлет «Натуральный»	195	220
18,95	28,77	4,74	352			
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
УЖИН 2:						
5,8	5	8	101	Кисломолочный напиток (Кефир)	200	200

Итого:

Технолог:

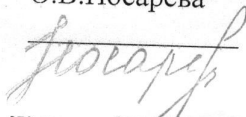
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 25.11.2025 г
Интернат

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,16	8,48	29,14	221,6	Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая	200/5	250/5
8,91	10,55	36,25	275,65			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	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

ОБЕД:

1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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

ПОЛДНИК:

1	0,2	20,2	86	Сок фруктовый	200	200
8,5	11,3	69,7	414	Кондитерские изделия (Печенье «Маринка»)	100	100

УЖИН:

11,06	14,86	7,42	208,05	Тефтели из мяса птицы с соусом томатным	100	120
11,25	15,52	8,34	218,43			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			

УЖИН 2:

1,6	1,3	11,5	64	Чай с молоком	200	200
-----	-----	------	----	---------------	-----	-----

Итого

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»

О.В.Носарева

Школьная столовая
Меню на среду 26.11.2025 г
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,42	8,11	40,03	258,73			
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	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
ОБЕД:						
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
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			
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
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
ПОЛДНИК:						
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
8	2,8	47,8	248	Булочные изделия (Сдоба «Выборская»)	100	100
УЖИН:						
19,5	9,4	7,6	193	Печень по-строгановски	100	120
23,4	11,28	9,12	231,6			
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			
УЖИН 2						
5,8	5	8	101	Кисломолочный напиток (Йогурт питьевой)	200	200

Итого:

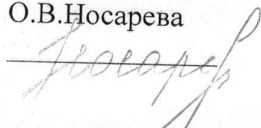
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

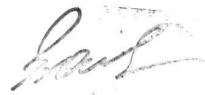
Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на четверг 27.11.2025 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	0	66,2	Кофейный напиток с молоком	200	200
1,4	1,2	11,4	63	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5			
ОБЕД:						
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
1,5	4,5	3,8	61,75	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,58	12,6	8,4	189,25	Каша гречневая вязкая	150	180
10,77	13,26	9,32	199,63	Чай с лимоном	200/5	200/5
6,69	5,76	24,15	175,05	Хлеб пшеничный	50	50
8,03	6,91	28,98	210,06	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,3	0,1	9,5	40			
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			
ПОЛДНИК:						
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200	200
6,4	16,8	68,5	451	Кондитерские изделия (Печенье «Гусиные лапки»)	100	100
УЖИН:						
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28	Рис отварной	150	180
3,77	5,43	38,85	219,3	Чай с сахаром	200	200
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб пшеничный	25	50
0,2	0,1	9,3	38	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
1,97	0,2	13,3	64,7			
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			
УЖИН 2:						
5,8	5,3	9,1	107	Молоко кипяченое	200	200

Технолог:



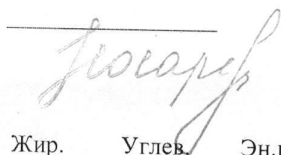
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 28.11.2025 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	9,25	44,3	298,04			
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
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
ОБЕД:						
1,4	3,8	6,5	66	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	100	100
1,48	3,54	5,56	60			
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
10,26	10,29	6,35	159,11			
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
5,55	4,95	29,55	184,5			
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	150	180
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:						
ПОЛДНИК:						
1	0,2	20,2	86	Сок фруктовый	200	200
10,4	1,3	64,2	311	Мучные изделия (Баранка)	100	100
УЖИН:						
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100	120
7,83	10,46	4,75	144,95			
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	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	50
3,74	0,54	24,24	119			
УЖИН 2:						
5,8	5	8	101	Кисломолочный напиток (Кефир)	200	200

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е. В. Лесникова