

*Маслова В*

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

*Носарева*

Школьная столовая  
Меню на понедельник 26.01.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	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
0,2	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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:

*Ю.М. Епишина*

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

*Е.В. Лесникова*

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая  
Меню на вторник 27.01.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

				<b>ОБЕД:</b>	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	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
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50
				<b>Итого:</b>	

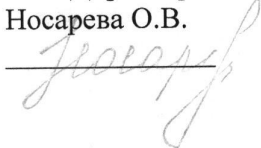
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 28.01.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

				<b>ОБЕД:</b>	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	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	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25
				<b>Итого:</b>	

Технолог:



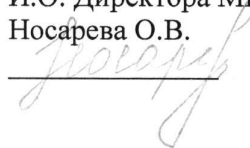
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 29.01.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
2,32	3,32	9,76	78,2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200
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
<b>Итого:</b>					

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая  
Меню на пятницу 30.01.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	3,6	1,08	38,4	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	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
				<b>Итого:</b>	

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова