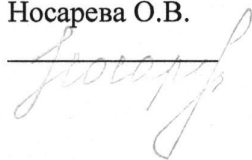


Согласовано:
И.О.Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 02.02.2026 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60	22-00
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250	24-00
10,29	11,62	6,1	173,68	Котлеты из мяса птицы	70	44-00
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150	26-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	8-00
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:		130-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на вторник 03.02.2026 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком с/м)	60	21-00
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250	24-00
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70	48-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	14-00
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:						133-00

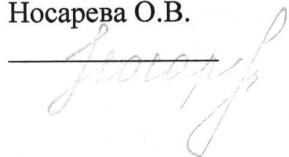
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 04.02.2026 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	18-00
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250	24-00
9,24	6,25	7,35	122,17	Котлеты рыбные из минтая	70	40-00
4,35	8,1	16,2	154,5	Картофель отварной	150	24-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	8-00
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:						120-00

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню четверг 05.02.2026 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
				Наименование блюд		
1,8	5,04	4,2	69,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы с сыром)	60	15-00
2,5	3,85	11,13	89,25	Суп-лапша домашняя	250	24-00
11,34	8,4	0,21	121,8	Птица отварная	70	77-00
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	26-00
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:		158-00

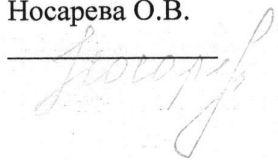
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 06.02.2026 г.
(индивидуальное меню, гипоаллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:		
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет	Цена
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60	11-00
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250	24-00
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70	49-00
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	20-00
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	8-00
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. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова