

*Гайнская СОШ*

Согласовано:  
 ИО директора МБОУ «Гайнская СОШ»  
 Носарева О.В.

*Носарева*

Школьная столовая  
 Меню на понедельник 09.02.2026 г.  
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

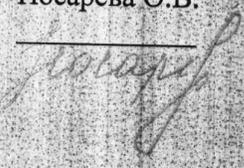
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»	200/5	250/5
6,47	8,21	34,33	236,96			
4,12	5,52	21,0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
1,4	1,2	11,4	63,5	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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			
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			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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			
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			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
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
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
<b>Итого:</b>						

Технолог: *Ю.М. Епишина*  
 Бухгалтер: *Е.В. Лесникова*

Согласовано:  
 ИО директора МБОУ «Гайнская СОШ»  
 Носарева О.В.



Школьная столовая  
 Меню на вторник 10.02.2026 г.  
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая молочная	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66	Кисель из концентрата витамин	200	200
0	0	15,0	60,0	Хлеб пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	<b>Итого:</b>		
				<b>ОБЕД:</b>		
				Наименование блюд	Выход (гр)	
				Школьная столовая	7-11 лет	12-18 лет
				Меню на вторник 10.02.2026 г.		
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной вязкая молочная	2150/5	2180/5
10,74	6,58	10,99	145,28	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,77	5,43	38,85	219,3	Хлеб пшеничный	50	50
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,6	0,1	20,1	84	<b>Итого:</b>		
3,94	0,4	26,6	129,4	<b>ОБЕД:</b>		
3,94	0,4	26,6	129,4	Наименование блюд	Выход (гр)	
3,74	0,54	24,24	119	Школьная столовая	7-11 лет	12-18 лет
				Меню на вторник 10.02.2026 г.		
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
8,95	5,48	9,16	121,07	Рис отварной	150	180
10,74	6,58	10,99	145,28	Компот из смеси сухофруктов	200	200
3,77	5,43	38,85	219,3	Хлеб пшеничный	50	50
4,52	6,52	46,62	263,16	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,6	0,1	20,1	84	<b>Итого:</b>		

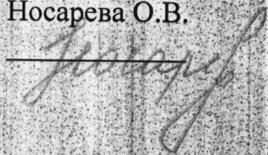
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:  
 ИО директора МБОУ «Гайнская СОШ»  
 Носарева О.В.



**Школьная столовая**  
**Меню на среду 11.02.2026 г.**  
**Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая	200/5	250/5
11,1	9,55	40,05	290,33			
0,3	0,1	9,5	40,0	«Чай с лимоном»	200/5	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
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:**

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Пюре картофельное	150	180
4,05	7,6	8,7	105	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50	50
0	0	15	60	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
3,74	0,54	24,24	119			
1,87	0,27	12,12	59,5			

**Итого:**

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Пюре картофельное	150	180
4,05	7,6	8,7	105	Кисель из концентрата витамин	200	200
4,86	7,2	10,44	126	Хлеб пшеничный	50	50
0	0	15	60	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			

**Итого:**

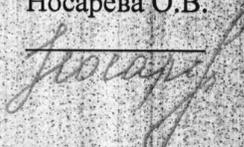
Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

Согласовано:  
 ИО директора МБОУ «Гайнская СОШ»  
 Носарева О.В.



**Школьная столовая**  
**Меню четверг 12.02.2026 г.**  
**Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	10,0	66,2	Компот из свежих яблок	200	200
0,1	0,1	11,1	46	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	<b>Итого:</b>		

**ЗАВТРАК:**

Школьная столовая

**ОБЕД:**

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100

Меню четверг 12.02.2026 г.  
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

**ЗАВТРАК:**

Выход (гр)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75	Плов из отварной птицы	200	200
12,3	8,2	24,8	223	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
6,22	6,6	31,24	209	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	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб пшеничный	50	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	25
				<b>Итого:</b>		

**ОБЕД:**

Выход (гр)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100	100

5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75	Плов из отварной птицы	200	200
12,3	8,2	24,8	223	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	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб пшеничный	50	50
				<b>Итого:</b>		

Технолог:

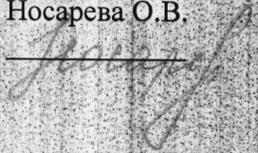
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

**Итого:**

Согласовано:  
 ИО директора МБОУ «Гайнская СОШ»  
 Носарева О.В.



Школьная столовая  
 Меню на пятницу 13.02.2025 г.  
 Для детей ОВЗ и детей-инвалидов.

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная	200/5	250/5
9,28	8,26	45,1	291,82	жидкая		
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)	20	20
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
				<b>Итого:</b>		

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Каша пшеничная молочная	200/5	250/5
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	Масло сливочное (порциями)	20	20
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			
				<b>Итого:</b>		

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	Каша пшеничная молочная	200/5	250/5
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4	Масло сливочное (порциями)	20	20
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			
				<b>Итого:</b>		

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Елишина  
 Е.В. Лесникова