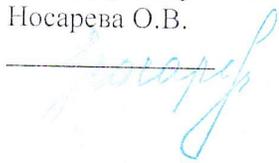


Акирапов 17

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



Школьная столовая  
Меню на понедельник 02.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей без сметаны	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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

**Итого:**

Технолог:



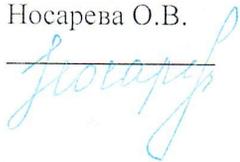
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 03.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
				<b>ОБЕД:</b>	
				Наименование блюд	Выход (гр)
1,6	6	8,2	94	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский без сметаны	250
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50

**Итого:**

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая  
Меню на среду 04.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
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

**Итого:**

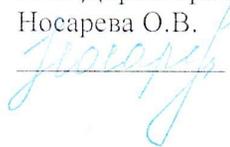
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 05.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем без сметаны	250
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	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 пятницу 06.03.2026 г.  
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой без сметаны	250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

**Итого:**

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова