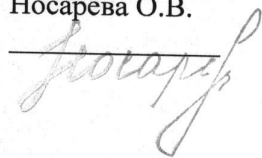


Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 16.03.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

Наименование блюд					Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы свежие)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,26	12,79	6,17	215,93	Котлеты из говядины с соусом белым	120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
0	0	0	0	Чай без сахара	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

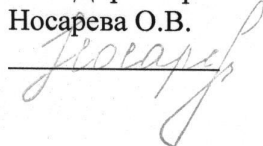
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»

Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на вторник 17.03.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,45	6	8,4	94	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	100
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой	250/5
9,53	8,1	6,78	143,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом белым	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0,4	0	11,8	48,8	Компот из сухофруктов витамин без сахара	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:

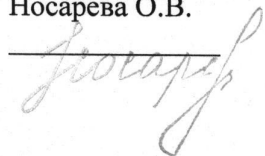
Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 18.03.2025 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				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
10,58	13,47	7,83	194,63	Котлеты из мяса птицы с соусом белым	120
8,17	7,6	46,04	285,3	Каша пшенная рассыпчатая	180
0,1	0,1	2	9,3	Компот из свежих яблок без сахара	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

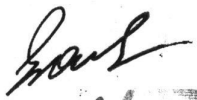
Итого:

Технолог:

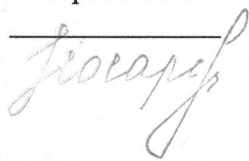
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова




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



Школьная столовая
Меню четверг 19.03.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет
Наименование блюд					
1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком с/м)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,26	11,16	5,78	164,49	Фрикадельки из говядины с соусом белым	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	180
0,8	0,6	3,3	21,8	Кофейный напиток с молоком без сахара	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:

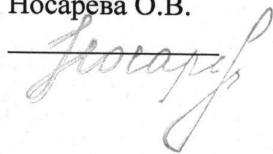
Бухгалтер:




Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 20.03.2026 г.
(индивидуальное меню, диабет)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Свежие помидоры)	60
7,2	8,1	24,63	200,25	Суп молочный с макаронными изделиями	250
10,58	13,47	7,83	194,63	Котлеты из мяса птицы с соусом белым	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
0	0	0,2	1,7	Чай с лимоном без сахара	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