

*Меню В*

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

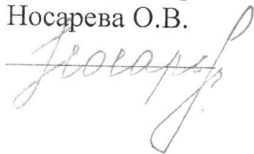
*Носарева*

Школьная столовая  
Меню на понедельник 06.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

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	3,08	8,9	71,4	Суп-лапша Домашняя	200
11,34	8,4	0,21	121,8	Птица отварная	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
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
				Итого:	

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

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



Школьная столовая  
Меню на вторник 07.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100
1,2	3,6	3,04	49,4	Щи из свежей капусты с картофелем	200/5
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
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:



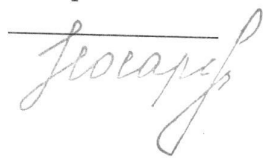
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на среду 08.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	7-11 лет 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
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	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:



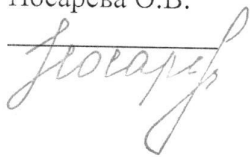
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню четверг 09.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
2,32	3,32	9,76	78,2	Суп с макаронными изделиями и картофелем	200
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	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:



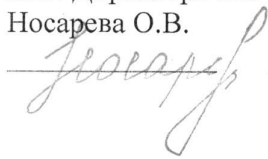
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая  
Меню на пятницу 10.04.2026 г.  
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	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. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова