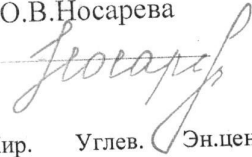


Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на понедельник 06.04.2026 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:						
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	200/5	250/5
9,01	8,26	41,2	275,15		200	200
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	20	20
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		
ОБЕД:						
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
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			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4		200	200
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		
ПОЛДНИК:						
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
8	2,8	47,8	248	Булочные изделия (Сдоба «Выборская»)	100	100
УЖИН:						
1,8	5,04	4,2	69,6	Салат из свеклы с сыром	60	100
3	8,4	7	116		195	220
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	200	200
18,95	28,77	4,74	352		25	50
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	25	50
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			
УЖИН 2						
5,8	5,3	9,1	107	Молоко кипяченое	200	200
Итого:						

Технолог:



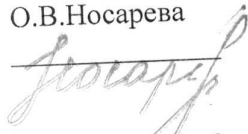
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на вторник 07.04.2026 г
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					ЗАВТРАК:	
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66	Компот из свежих яблок	200	200
0,1	0,1	11,1	46	Сыр (порциями)	20	20
4,12	5,52	0	66,2	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	ОБЕД:		
1,6	6,2	6,6	88	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	100
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	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Каша гречневая вязкая	150	180
10,45	12,58	7,66	190,92	Чай с лимоном	200/5	200/5
6,69	5,76	24,15	175,05	Хлеб пшеничный	50	50
8,03	6,91	28,98	210,06	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
0,3	0,1	9,5	40	ПОЛДНИК:		
3,94	0,4	26,6	129,4	Напиток ягодный	200	200
3,74	0,54	24,24	119	Кондитерские изделия (Печенье «Лысьвенское»)	100	100
0,1	0,04	9,9	41	УЖИН:		
6,4	16,8	68,5	451	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,58	12,6	8,4	189,25	Макаронные изделия отварные	150	180
10,77	13,26	9,32	199,63	Чай с сахаром	200	200
5,55	4,95	29,55	184,5	Хлеб пшеничный	25	50
6,66	5,94	35,46	221,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
0,2	0,1	9,3	38	УЖИН 2:		
1,97	0,2	13,3	64,7	Чай с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Итого		
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В. Носарева

Школьная столовая
Меню на среду 08.04.2026 г
Интернат

ЗАВТРАК:

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					200/5	250/5
7,46	6,64	36,26	234,6	Каша пшеничная молочная жидкая		
9,28	8,26	45,1	291,82	Кофейный напиток с молоком	200	200
1,4	1,2	11,4	63	Масло сливочное (порциями)	20	20
0,16	14,5	0,26	132,2	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			

ОБЕД:

0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	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	Кисель из концентрата 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	0	15	60			
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119			

ПОЛДНИК:

0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
6,4	16,8	68,5	451	Кондитерские изделия (Печенье «Плетенка»)	100	100

УЖИН:

11,63	9,38	1,59	137,37	Птица отварная с соусом томатным	100	120
11,82	10,04	2,51	147,75	Каша пшеничная вязкая	150	180
6,36	5,76	27,87	188,7	Компот из свежих яблок	200	200
7,63	6,91	33,44	226,44	Хлеб пшеничный	25	50
0,1	0,1	11,1	46	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
1,97	0,2	13,3	64,7			
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			

УЖИН 2

5,8	5	8	101	Кисломолочный напиток (Кефир)	200	200
-----	---	---	-----	-------------------------------	-----	-----

Итого:

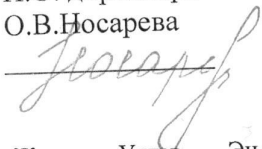
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:
И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»
О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на четверг 09.04.2026 г.
Интернат

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		200/5	200/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	25	25
5,15	6,9	0	82,75	Сыр (порциями)	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	25	25
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		
					ОБЕД:	
0,84	2,28	3,9	39,6	Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75		100	120
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	150	180
10,45	12,58	7,66	190,92		200	200
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	50	50
4,86	7,2	10,44	126		50	50
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин		
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный		
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный		
					ПОЛДНИК:	
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин	200	200
6,4	16,8	68,5	451	Кондитерские изделия (Печенье «Детское»)	100	100
					УЖИН:	
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
9,72	7,89	8,27	148,12		150	180
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	200	200
8,03	6,91	28,98	210,06		25	50
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром		
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный		
3,94	0,4	26,6	129,4		25	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный		
3,74	0,54	24,24	119			
					УЖИН 2:	
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»

О.В.Носарева

Школьная столовая
Меню на пятницу 10.04.2026 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
					ЗАВТРАК:	
					200/5	250/5
8,92	7,68	32,2	233,4	Каша гречневая вязкая		
11,1	9,55	40,05	290,33		200	200
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный		
					ОБЕД:	
1,26	3,78	4,92	58,8	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60	60
					200/5	250/5
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем		
1,85	4,43	6,95	75		100	100
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	150	180
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные		
6,66	5,94	35,46	221,4		200	200
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	50	50
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный		
				Итого:		
					ПОЛДНИК:	
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	200
10,4	1,3	64,2	311	Мучные изделия (Баранка)	100	100
					УЖИН:	
7,64	9,8	3,83	134,57	Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100	120
7,83	10,46	4,75	144,95	Пюре картофельное	150	180
4,05	6	8,7	105		200/5	200/5
4,86	7,2	10,41	126	Чай с лимоном	25	50
0,3	0,1	9,5	40	Хлеб пшеничный	25	50
1,97	0,2	13,3	64,7			
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
1,87	0,27	12,12	59,5			
3,74	0,54	24,24	119			
					УЖИН 2:	
5,8	5	8	101	Кисломолочный напиток (Йогурт питьевой)	200	200

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова