

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

Школьная столовая
Меню на понедельник 20.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша ячневая вязкая	120/3	120/3
Чай с сахаром	180	180
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60	60
Суп с рыбными консервами	200	250
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
Макаронные изделия отварные	150	180
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:		
ПОЛДНИК:		
Компот из смеси сухофруктов витамин	150	150
Булочные изделия (Сдоба «Выборская»)	50	50
Итого:		
УЖИН:		
Омлет Натуральный	65	65
Кисель из концентрата витамин	180	180
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (Печенье «Курабье»)	45	45
Чай с сахаром	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 21.04.2026 г
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша перловая вязкая	120/3	120/3
Компот из свежих яблок	150	150
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	100	100
Щи из свежей капусты с картофелем	200/5	250/5
Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
Каша гречневая вязкая	150	180
Чай с лимоном	200/5	200/5
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		
ПОЛДНИК :		
Напиток ягодный	150	150
Кондитерские изделия (Печенье «Лысьвенское»)	40	40
Итого:		
УЖИН:		
Котлеты из мяса птицы	50	50
Макаронные изделия отварные	120	120
Чай с сахаром	180	180
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (Печенье «Желтковое»)	44	44
Чай с сахаром	200	200
Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на среду 22.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша пшеничная молочная жидкая	120/3	120/3
Кофейный напиток с молоком	150	150
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарировка (Огурцы соленые)	60	60
Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15	250/15
Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
Рис отварной	150	180
Кисель из концентрата витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		
ПОЛДНИК:		
Чай с сахаром	150	150
Кондитерские изделия (Печенье «Плетенка»)	40	40
Итого:		
УЖИН:		
Тефтели из мяса птицы	50	50
Каша пшенная вязкая	120	120
Компот из свежих яблок	150	150
Хлеб пшеничный	25	25
Итого :		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (Печенье «Маринка»)	48	48
Чай с сахаром	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 23.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша «Дружба»	120/3	120/3
Чай с лимоном	180/3	180/3
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Икра морковная)	60	60
Суп картофельный с бобовыми	200	250
Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
Пюре картофельное	150	180
Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		
ПОЛДНИК:		
Кисель из концентрата витамин	180	180
Кондитерские изделия (Печенье «Детское»)	40	40
Итого:		
УЖИН:		
Котлеты рыбные из минтая	50	50
Каша гречневая вязкая	120	120
Чай с сахаром	180	180
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (Печенье «Курабье»)	45	45
Чай с сахаром	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 пятницу 24.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша гречневая вязкая	120/3	120/3
Напиток ягодный	150	150
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Салат картофельный с квашеной капустой)	60	60
Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
Птица в соусе с томатом	100	100
Макаронные изделия отварные	150	180
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		
ПОЛДНИК:		
Компот из свежих яблок	150	150
Мучные изделия (Баранка)	50	50
Итого:		
УЖИН:		
Голубцы «Ленивые» с соусом томатным	100	100
Пюре картофельное	120	120
Кисель из концентрата витамин	180	180
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова