

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

Школьная столовая
Меню на понедельник 27.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша рисовая молочная жидкая	120/3	120/3
Кофейный напиток с молоком	150	150
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60	60
Суп из овощей	200/5	250/5
Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
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
Кондитерские изделия (Печенье «Маринка»)	35	35
Итого:		
УЖИН:		
Тефтели из мяса птицы	50	50
Каша пшенная вязкая	120	120
Чай с лимоном	180/3	180/3
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (печенье «Лысьвенское»)	48	48
Чай с сахаром	200	200
Итого:		

Технолог:

Бухгалтер:

Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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

Школьная столовая
Меню на вторник 28.04.2026 г
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша манная молочная жидкая	120/3	120/3
Напиток ягодный	150	150
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	100	100
Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
Пюре картофельное	150	180
Кисель из концентрата витамин	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		
ПОЛДНИК :		
Компот из смеси сухофруктов витамин	180	180
Мучные изделия (Баранка)	50	50
Итого:		
УЖИН:		
Фрикадельки из говядины	50	50
Каша гречневая вязкая	120	120
Чай с сахаром	200	200
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (Печенье «Детское»)	45	45
Чай с сахаром	200	200
Итого:		

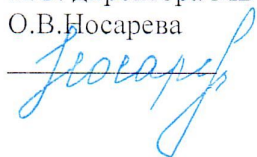
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 29.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша ячневая вязкая	120/3	120/3
Чай с лимоном	150/3	150/3
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная поджаренная (Салат из свеклы отварной)	60	60
Суп картофельный с бобовыми	200	250
Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
Рис отварной	150	180
Компот из свежих яблок	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	25	25
Итого:		
ПОЛДНИК:		
Чай с сахаром	180	180
Кондитерские изделия (Печенье «Плетенка»)	40	40
Итого:		
УЖИН:		
Тефтели рыбные из минтая	50	50
Пюре картофельное	120	120
Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
Хлеб пшеничный	25	25
Итого :		
УЖИН 2:		
Кондитерские изделия (печенье «Желтковое»)	44	44
Чай с сахаром	200	200
Итого:		

Технолог:

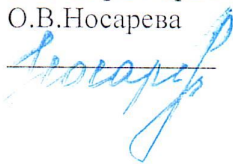


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на четверг 30.04.2026 г.
Интернат

Наименование блюд	Выход (гр)	
	7-11 лет	12-18 лет
ЗАВТРАК:		
Каша из овсяных хлопьев «Геркулес» жидкая	120/3	120/3
Кисель из концентрата витамин	180	180
Хлеб пшеничный	25	25
Итого:		
ОБЕД:		
Овощная подгарнировка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60
Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
Макаронные изделия отварные	150	180
Кофейный напиток с молоком	200	200
Хлеб пшеничный	50	50
Хлеб ржано-пшеничный	50	50
Итого:		
ПОЛДНИК:		
Напиток ягодный	150	150
Булочные изделия (Булочка «Веснушка»)	50	50
Итого:		
УЖИН:		
Котлеты из мяса птицы	50	50
Рис отварной	120	120
Чай с лимоном	180/3	180/3
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

