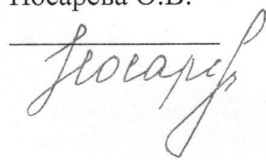


Носарева О.В.

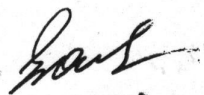
Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на понедельник 18.05.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

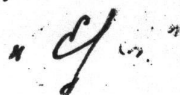
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
2	3,08	8,9	71,4	Суп-лапша Домашняя	200
11,34	8,4	0,21	121,8	Птица отварная	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный 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:



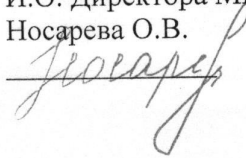
Ю.М. Елишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 19.05.2026 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
Итого:					

Технолог:



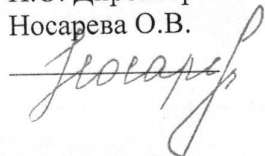
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 20.05.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

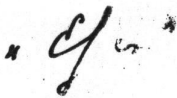
				ОБЕД:	
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 7-11 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с гренками	200/15
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	70
3,77	5,43	38,85	219,3	Рис отварной	150
1,4	1,2	11,4	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
				Итого:	

Технолог:



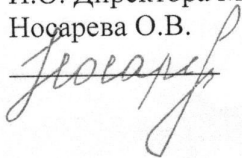
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

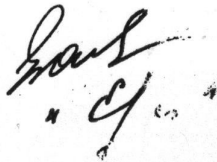
Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню четверг 21.05.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	ОБЕД:	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
				Итого:	

Технолог:

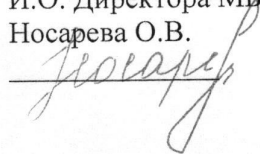


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

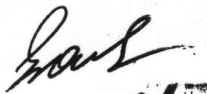
Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Носарева О.В.



Школьная столовая
Меню на пятницу 22.05.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

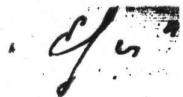
Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 7-11 лет
				Наименование блюд	
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150
0,2	0,1	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
				Итого:	

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова