

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

Школьная столовая
Меню на вторник 01.09.2026 г
Интернат

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,8	6,6	33,4	220	Каша перловая вязкая	200/5	250/5
8,46	8,21	41,55	273,66			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

ОБЕД:

1,5	3,78	4,98	60	Овощная подгари́ровка (Салат картофельный с зеленым горошком)	60	60
1,48	3,54	5,56	60	Борщ с капустой и картофелем	200/5	250/5
1,85	4,43	6,95	75			
8,95	5,48	9,16	121,07	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным	100	120
10,74	6,58	10,99	145,28			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

ПОЛДНИК:

1	0,2	20,2	86	Сок фруктовый	200	200
6	27,5	59,7	484	Кондитерские изделия (Печенье «Желтковое»)	100	100

УЖИН:

1,8	5,04	4,2	69,6	Салат из свеклы с сыром	60	100
3	8,4	7	116			
16,8	25,5	4,2	312	Омлет Натуральный	195	220
18,95	28,77	4,74	352			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
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	8	101	Кисломолочный напиток (Йогурт питьевой)	200	200
-----	---	---	-----	---	-----	-----

Итого

Технолог:

Ю.М. Епишина

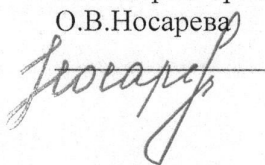
Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

Согласовано:

И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»

О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на среду 02.09.2026 г
Интернат

Бел. Жир. Углев. Эн.цен

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,46	7,44	35,72	239,6	Каша пшенная молочная жидкая	200/5	250/5
9,28	9,25	44,3	298,04			
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20	20
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

ОБЕД:

0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60	60
2,32	3,76	5,8	66,4	Суп-пюре из разных овощей с	200/15	250/15
2,9	4,7	7,25	83	гренками		
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92	томатным		
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

ПОЛДНИК:

1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
7,2	6,2	59	346	Булочные изделия (Плюшка «Московская»)	100	100

УЖИН:

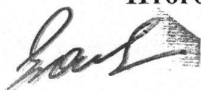
9,53	7,23	7,35	137,74	Котлеты рыбные из минтая с соусом	100	120
9,72	7,89	8,27	148,12	томатным		
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
0,1	0,04	9,9	41	Напиток ягодный	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25	50
3,74	0,54	24,24	119			

УЖИН 2

1,6	1,3	11,5	64	Чай с молоком	200	200
-----	-----	------	----	---------------	-----	-----

Итого:

Технолог:



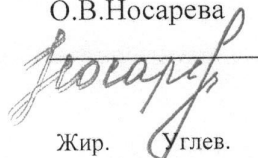
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на четверг 03.09.2026 г.
Интернат

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
7,24	6,64	33,12	221,2	Каша ячневая вязкая	2005	250/5
9,01	8,26	41,2	275,15	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200	200
0	0	15	60			
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

ОБЕД:

0,87	3,6	5,04	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60	60
7,44	9,12	8,04	144	Суп с рыбными консервами	200	250
9,3	11,4	10,05	180			
13,6	9,4	43	312	Жаркое по-домашнему с куриным фаршем	200	200
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50

ПОЛДНИК:

0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
6,6	30,3	59	509	Кондитерские изделия (Печенье «Маринка»)	100	100

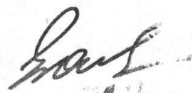
УЖИН:

10,26	10,29	6,35	159,11	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	10,95	7,27	169,49			
6,36	5,76	27,87	188,7	Каша пшенная вязкая	150	180
7,63	6,91	33,44	226,44			
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
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	5,3	9,1	107	Молоко кипяченое	200	200
-----	-----	-----	-----	------------------	-----	-----

Технолог:



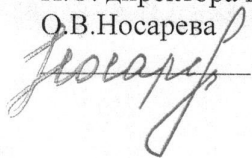
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 04.09.2026 г.
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ЗАВТРАК:	
					Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
5,16	6,52	32,18	208	Каша рисовая молочная жидкая	200/5	250/5
6,42	8,11	40,03	258,73			
0,12	10,88	0,2	99,15	Масло сливочное (порциями)	15	15
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
					ОБЕД:	
0,6	3,66	2,1	43,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих помидоров и огурцов)	60	60
5,04	2,86	11,68	92,6	Суп картофельный с бобовыми	200	250
6,3	3,58	14,8	115,75			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком	200	200
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50	50
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
					Итого:	
					ПОЛДНИК:	
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200	200
8,7	7,7	69,3	367	Булочные 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			
6,69	5,76	24,15	175,05	Каша гречневая вязкая	150	180
8,03	6,91	28,98	210,06			
0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200	200
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	8	101	Кисломолочный напиток (Кефир)	200	200

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е. В. Лесникова

