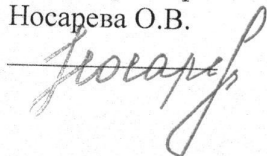


Меню 13

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



Школьная столовая
Меню на понедельник 07.09.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей	250/5
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлеты из мяса птицы	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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:

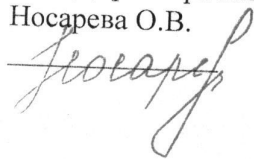


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на вторник 08.09.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
1,56	3,78	6	64,2	Овощная подгарнировка (Салат картофельный)	60
2,9	4,15	12,2	97,75	Суп с макаронными изделиями и картофелем	250
9,97	10,94	5,36	164,97	Котлеты из говядины	70
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
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:

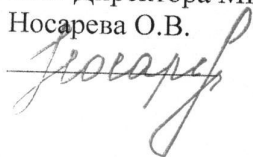
Бухгалтер:



Ю.М. Епишина

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на среду 09.09.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
7,35	8,82	2,45	119	Голубцы «Ленивые»	70
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной	180
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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:

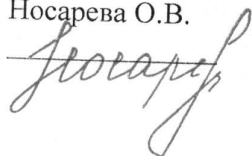


Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 10.09.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
ОБЕД:					
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной и огурцов)	60
2,4	5	8,5	88,5	Суп Крестьянский с крупой	250/5
10,29	11,62	7,02	173,68	Котлета из мяса птицы	70
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные	180
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:



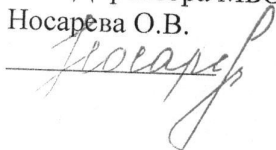
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 11.09.2026 г.
(индивидуальное меню, гастродуоденит)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,42	0,06	1,14	6,6	Овощная подгарнировка (Помидоры свежие)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
9,97	9,31	4,97	143,54	Фрикадельки из говядины	70
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
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