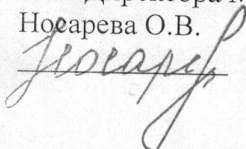
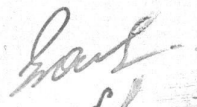


Литин О.В. Р

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


Школьная столовая
Меню на понедельник 21.09.2026 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	ОБЕД:	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 без сметаны		250
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным		120
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные		180
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром		
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 22.09.2026 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60
2,63	5,1	13,25	109,5	Рассольник Ленинградский без сметаны	250
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
5,22	9,72	19,44	185,4	Картофель отварной	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:

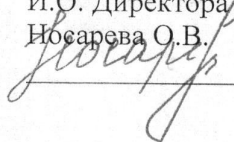
Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова

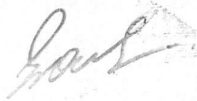
Согласовано:
И.О. Директора МБОУ «Гайнская СОШ»
Иосарева О.В.



Школьная столовая
Меню на среду 23.09.2026 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	
				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 без сметаны	250
9,72	7,89	8,27	148,12	Котлеты рыбные из минтая с соусом томатным	120
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:



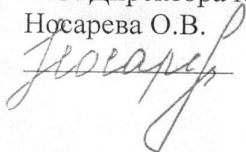
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню четверг 24.09.2026 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев	Эн.це н.	Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,6	3,6	1,86	42	Овощная подгарнировка (Салат из капусты белокочанной)	60
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
9,5	11,07	2,21	146,43	Птица в соусе с томатом	100
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:



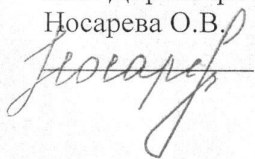
Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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



Школьная столовая
Меню на пятницу 25.09.2026 г.
(индивидуальное меню, аллергия)

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ОБЕД:	Выход (гр) 12-18 лет
Наименование блюд					
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 без сметаны	250
10,45	10,95	7,27	169,49	Фрикадельки из говядины с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	180
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