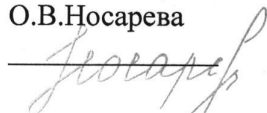


Согласовано:

И.О. директора МБОУ «Гаинская СОШ»

О.В.Носарева



Школьная столовая
Меню на понедельник 02.11.2026 г.
Интернат

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Наименование блюд

Выход (гр)

7-11 12-18

лет лет

200/5 250/5

5,2	6,6	27,6	190,5	Каша «Дружба»
6,47	8,21	34,33	236,96	
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)
1,4	1,2	11,4	63	Кофейный напиток с молоком
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

ОБЕД:

0,48	3,6	1,56	40,8	Овощная подгарнировка (Салат из свежих огурцов с луком)	60	60
1,6	3,62	5,06	59,2	Суп из овощей	200/5	250/5
2	4,53	6,33	74			
10,58	12,6	8,4	189,25	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	100	120
10,77	13,26	9,32	199,63			
5,55	4,95	29,55	184,5	Макаронные изделия отварные	150	180
6,66	5,94	35,46	221,4			
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

ПОЛДНИК:

0	0	15	60	Кисель из концентрата плодового и ягодного витамин	200	200
8,9	6,5	62,9	345	Булочные изделия (Булочка обыкновенная со сгущ.молоком)	100	100

УЖИН:

1,2	5,1	5,5	73	Салат «Витаминный»	100	100
25,86	10,5	43,5	371,1	Сырники из творожной массы	150/30	150/50
27,3	12,2	54,6	436,5	запеченные со сгущ.молоком		
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин	200	200
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25	50
3,94	0,4	26,6	129,4			
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный	-	50

УЖИН 2

5,8	5,3	9,1	107	Молоко кипяченое	200	200
-----	-----	-----	-----	------------------	-----	-----

Итого:

Технолог:



Ю.М. Епишина

Бухгалтер:



Е.В. Лесникова

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

Носарева

Школьная столовая
Меню на вторник 03.11.2026 г
Интернат

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд	Выход (гр)	
					7-11 лет	12-18 лет
6,22	6,6	31,24	209	Каша манная молочная жидкая	200/5	250/5
7,74	8,21	38,86	259,98			
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	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:						
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)	60	60
2,1	4,08	10,6	87,6	Рассольник Ленинградский	200/5	250/5
2,63	5,1	13,25	109,5			
10,26	11,92	6,74	180,54	Котлеты из говядины с соусом томатным	100	120
10,45	12,58	7,66	190,92			
4,05	6	8,7	105	Пюре картофельное	150	180
4,86	7,2	10,44	126			
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:						
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5	200/5
5,9	13,2	49,9	371	Кондитерские изделия (Печенье «Лакомка»)	100	100
УЖИН:						
11,63	9,38	1,59	137,37	Птица отварная с соусом томатным	100	120
11,82	10,04	2,51	147,75			
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			
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

Итого

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова