

Согласовано:

Директор МБОУ «Гуринская СОШ»

Пономарева Н.С.



Школьная столовая

Меню на понедельник 17.11.2025 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Улев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
6,47	8,21	34,33	236,96	Каша «Дружба»	250/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
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:	

ОБЕД:

				Наименование блюд	Выход (гр) 12-18 лет
0,48	0,06	1,02	6,6	Овощная подгарнировка (Огурцы соленые)	60
1,5	4,5	3,8	61,75	Щи из свежей капусты с картофелем	250/5
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
8,03	6,91	28,98	210,06	Каша гречневая вязкая	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:
Директор МБОУ «Гуринская СОШ»
Пономарева Н.С.

Школьная столовая
Меню на вторник 18.11.2025 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
24,05	11,55	55	422	Запеканка из творожной массы с повидлом
0	0	15	60	Кисель из концентрата витамин
0,64	0,64	15,68	70,4	Фрукты (Яблоки свежие)
Итого:				

150/50

200

160

ОБЕД:

Наименование блюд

Выход (гр)

12-18 лет

0,96	3,72	3,96	52,8	Овощная подгарнировка (Винегрет овощной)
2,9	4,7	7,25	83	Суп-пюре из разных овощей с гренками
10,74	6,58	10,99	145,28	Тефтели рыбные из минтая с соусом томатным
4,52	6,52	46,62	263,16	Рис отварной
0,6	0,1	20,1	84	Компот из смеси сухофруктов витамин
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный
Итого:				

60

250/15

120

180

200

50

50

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова



Согласовано:
Директор МБОУ «Гуринская СОШ»
Полонярова Н.С.

Школьная столовая
Меню на среду 19.11.2025 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Углеб. Энд. цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

12-18 лет

				Наименование блюд	
11,1	9,55	40,05	290,33	Каша гречневая вязкая	250/5
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном	200/5
4,12	5,52	0	66,2	Сыр (порциями)	20
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный	50
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный	25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

12-18 лет

				Наименование блюд	
0,96	3,6	4,92	56,4	Овощная подгарнировка (Салат из квашеной капусты с луком)	60
1,85	4,43	6,95	75	Борщ с капустой и картофелем	250/5
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0	0	15	60	Кисель из концентрата 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:
Директор МБОУ «Гуринская СОШ»
Пономарева Н.С.

Школьная столовая
Меню четверг 20.11.2025 г.

Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	ЗАВТРАК:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
10,77	13,26	9,32	199,63	Котлеты из мяса птицы с соусом томатным	120
4,86	7,2	10,44	126	Пюре картофельное	180
0,1	0,1	11,1	46	Компот из свежих яблок	200
2,22	2,06	12,43	77,23	Кондитерские изделия (Манник)	40
1,97	0,2	13,3	64,7	Хлеб пшеничный	25
				Итого:	

				ОБЕД:	
				Наименование блюд	Выход (гр)
					12-18 лет
2,1	6,3	8,2	98	Овощная подгарнировка (Салат картофельный с огурцами солеными)	100
6,3	3,58	14,8	115,75	Суп картофельный с бобовыми	250
12,3	8,2	24,8	223	Плов из отварной птицы	200
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:
Директор МБОУ «Гуринская СОШ»
Пономарева Н.С.

Школьная столовая
Меню на пятницу 21.11.2025 г.
Для детей из малоимущих, многодетно-малоимущих семей и детей СВО

Бел. Жир. Углев. Эн.цен.

ЗАВТРАК:

Выход (гр)

12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
9,28	8,26	45,1	291,82	Каша пшеничная молочная жидкая
0,16	14,5	0,26	132,2	Масло сливочное (порциями)
0,2	0,1	9,3	38	Чай с сахаром
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
1,87	0,27	12,12	59,5	Хлеб ржано-пшеничный

250/5

20

200

50

25

Итого:

ОБЕД:

Выход (гр)

12-18 лет

Бел.	Жир.	Углев.	Эн.цен.	Наименование блюд
0,84	3,66	4,56	54,6	Овощная подгарнировка (Салат из свеклы отварной)
2	4,53	6,33	74	Суп из овощей
10,45	12,58	7,66	190,92	Котлеты из говядины с соусом томатным
6,66	5,94	35,46	221,4	Макаронные изделия отварные
0,3	0,1	9,5	40	Чай с лимоном
3,94	0,4	26,6	129,4	Хлеб пшеничный
3,74	0,54	24,24	119	Хлеб ржано-пшеничный

60

250/5

120

180

200/5

50

50

Итого:

Технолог:

Ю.М. Епишина

Бухгалтер:

Е.В. Лесникова