

МЕНЮ

«12»марта 2024

Утверждаю
 Директор
 ГКОУ «Кузнецкая школа-интернат»
 Ж.Н. Емелина

Название блюда	Выход блюда		Калорийность блюда	
	7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет
Завтрак				
Каша пшеничная молочная	150,0	200,0	185	257
Какао с молоком	200,0	200,0	192	192
Хлеб пшеничный	85,0	100,0	199	235
Масло сливочное	10,0	10,0	99	99
Сыр	12,0	12,0	42	42
Второй завтрак				
Сыр	12,0	12,0	42	42
Хлеб пшеничный	40,0	40,0	99	99
Сок	200,0	200,0	92	92
Обед				
Суп крестьянский с крупой	250,0	300,0	115	138
Шницель припущенный	80,0	100,0	177	222
Запеканка картофельная с ов	200,0	230,0	272	312
Компот из с/ф	200,0	200,0	137	137
Хлеб ржаной	100,0	150,0	174	261
Полдник				
Омлет	150,0	200,0	255	340
Хлеб пшеничный	40,0	40,0	99	99
Компот из яблок с лимоном	200,0	200,0	105	105
Ужин				
Икра овощная	100,0	100,0	120	120
Котлета	80,0	100,0	260	325
Картофель отварной	150,0	230,0	211	243
Чай с сахаром	200,0	200,0	60	60
Хлеб пшеничный	85,0	100,0	199	235
Масло сливочное	10,0	10,0	99	99
Второй ужин				
Напиток «Снежок»	200,0	200,0	158	158
Зефир	1 шт	1шт	245	245
			3636	4157

* Меню разработано в соответствии со Сборником технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации (г.Пермь, 2013г.)

Медицинская сестра



О.А.Тарасова

МЕНЮ

«12»марта 2024

Утверждаю
 Директор
 ГКОУ «Кузнецкая школа-интернат»
 Ж.Н. Емелина

Название блюда	Выход блюда		Калорийность блюда	
	7-11 лет	11-18 лет	7-11 лет	11-18 лет
Завтрак				
Каша пшеничная молочная	150,0	200,0	185	257
Какао с молоком	200,0	200,0	192	192
Хлеб пшеничный	85,0	100,0	199	235
Масло сливочное	10,0	10,0	99	99
Сыр	12,0	12,0	42	42
Второй завтрак				
Сыр	12,0	12,0	42	42
Хлеб пшеничный	40,0	40,0	99	99
Сок	200,0	200,0	92	92
Обед				
Суп крестьянский с крупой	250,0	300,0	115	138
Шницель припущенный	80,0	100,0	177	222
Запеканка картофельная с ов	200,0	230,0	272	312
Компот из с/ф	200,0	200,0	137	137
Хлеб ржаной	100,0	150,0	174	261
Полдник				
Омлет	150,0	200,0	255	340
Хлеб пшеничный	40,0	40,0	99	99
Компот из яблок с лимоном	200,0	200,0	105	105
Ужин				
Икра овощная	100,0	100,0	120	120
Котлета	80,0	100,0	260	325
Картофель отварной	150,0	230,0	211	243
Чай с сахаром	200,0	200,0	60	60
Хлеб пшеничный	85,0	100,0	199	235
Масло сливочное	10,0	10,0	99	99
Второй ужин				
Напиток «Снежок»	200,0	200,0	158	158
Зефир	1 шт	1шт	245	245
			3636	4157

* Меню разработано в соответствии со Сборником технических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для школ, школ – интернатов, детских домов, детских оздоровительных учреждений профессионального образования, специализированных учреждений для несовершеннолетних, нуждающихся в социальной реабилитации (г.Пермь, 2013г.)

Медицинская сестра



О.А.Тарасова