



Меню приготовленных блюд вторник I неделя 14.10.2025г

Возрастная категория 7-11 лет

Прием пищи	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 2								
завтрак	Суп молочный с манной крупой.	250	10,6	12,5	34,4	221	12	15,66
	Какао с молоком.	200	4,9	5,0	32,5	190	41	17,21
	Масло сливочное.	5	0,05	4,1	0,05	38	14	4,63
	Сыр твердых сортов.	28	1,4	17,6	0,3	188	13	19,13
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	23,5	115	пр	3,00
	Хлеб ржаной	25	1,75	0,38	11,75	58	пр	1,6
Итого за завтрак						810		61,22
обед	Овощная нарезка по сезону	100	0,9	7,1	3,9	85	1	12,08
	Суп картофельный с рисом на п/б.	250	1,3	3,8	10,5	104	16	9,66
	Котлета из мяса птицы.	90	26,4	5,6	2,1	168	17	34,77
	Каша гречневая рассыпчатая со с/м.	180	10,0	12,9	49,5	364	18	10,07
	Компот из свежих яблок с витамином «С».	200	0,2	-	35,8	142	43	3,74
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	23,5	115	пр	3,00
	Хлеб ржаной.	30	2,1	0,45	14,1	69	пр	1,92
Итого за обед						1047		75,24
полдник	Кисель из сухофруктов.	200	1,4	0,2	37,8	156	3	4,93
	Оладьи со сгущенным молоком.	120/30	6,8	6,1	43,4	273	19	20,65
	Фрукты свежие по сезону	150	0,6	-	27,9	60	пр	9,14
Итого за полдник						489		34,71
ужин	Рыба тушеная т/с со сметаной	90/20/10	5,6	8,8	3,2	107	20	41,35
	Картофель отварной со с/м.	180	4,0	8,2	32,4	211	21	16,05
	Сок фруктовый промышленного производства.	200	0,5	-	20,0	105	пр	9
	Хлеб пшеничный	40	3,2	0,4	18,8	92	пр	2,4
	Хлеб ржаной.	25	1,75	0,38	11,75	58	пр	1,6
Итого за ужин						573		70,40
П ужин	Ряженка.	200	6,0	12,0	8,2	168	пр	25,17

УТВЕРЖДЕНО

Директор
ГКОУ КК школы-интерната
ст-цы Бесскорной
А.В. Горлина

**Меню приготовленных блюд
вторник I неделя 14.10.2025г**



Возрастная категория 12 лет и старше

Прием пищи	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептур	Стоимость
			Белки	Жиры	Углеводы			
Неделя 1 День 2								
завтрак	Суп молочный с манной крупой.	250	10,6	12,5	34,4	221	12	15,66
	Какао с молоком.	200	4,9	5,0	32,5	190	41	17,21
	Масло сливочное.	10	0,05	4,1	0,05	76	14	9,25
	Сыр твердых сортов.	33	0,6	7,3	0,2	222	13	28,69
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	23,5	115	пр	3,00
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,6	18,8	92	пр	2,56
Итого за завтрак						916		76,37
обед	Овощная нарезка по сезону	100	0,9	7,1	3,9	85	1	12,08
	Суп картофельный с рисом на п/б.	300	2,1	3,8	13,6	125	16	10,41
	Котлета из мяса птицы.	100	32,4	6,8	2,2	205	17	43,15
	Каша гречневая рассыпчатая со с/м.	200	11,2	14,4	55,0	404	18	10,67
	Компот из свежих яблок с витамином «С».	200	0,2	-	35,8	142	43	3,74
	Хлеб пшеничный / ржаной.	90	7,2	0,9	42,3	207	пр	5,4
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,6	18,8	92	пр	2,56
Итого за обед						1260		88,01
полдник	Кисель из сухофруктов.	200	1,4	0,2	37,8	156	3	5,37
	Оладьи со сгущенным молоком.	120/30	6,8	6,1	43,4	273	19	20,65
	Фрукты свежие по сезону	150	0,6	-	27,9	60	пр	9,14
Итого за полдник						489		35,16
ужин	Рыба тушеная т/с со сметаной	90/20/10	5,6	8,8	3,2	107	20	48,41
	Картофель отварной со с/м.	180	4,0	8,2	32,4	211	21	16,05
	Сок фруктовый промышленного производства.	200	0,5	-	20,0	105	пр	9
	Хлеб пшеничный	50	4	0,5	23,5	115	пр	3,00
	Хлеб ржаной	40	2,8	0,6	18,8	92	пр	2,56
Итого за ужин						657		79,02
П ужин	Ряженка.	200	6,0	12,0	8,2	168	пр	25,17
Итого за П ужин								25,17