МЕНЮ

«12»октября 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 гречневая вязкая	**150,0**	**200,0**	***210***	***245***
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***
Яйцо вареное	**40,0**	**40,0**	***62***	***62***
Второй завтрак				
Груша	**200,0**	**200,0**	***94***	***94***
Сок	**200,0**	**200,0**	***92***	***92***
Обед				
Свекольник	**250,0**	**300,0**	***117***	***140***
Запеканка картофельная с мяс	**200,0**	**200,0**	***369***	***369***
Салат из моркови	**100,0**	**100,0**	***132***	***132***
Компот из с/ф	**200,0**	**200,0**	***137***	***137***
Хлеб ржаной	**100,0**	**150,0**	***174***	***261***
Полдник				
Ватрушка с повидлом	**100,0**	**100,0**	***226***	***226***
Груша	**200,0**	**200,0**	***94***	***94***
Чай с сахаром	**200,0**	**200,0**	***60***	***60***
Ужин				
Винегрет овощной	**100,0**	**100,0**	***126***	***126***
Котлета	**80,0**	**100,0**	***260***	***325***
Картофель отварной	**200,0**	**230,0**	***211***	***243***
Чай с молоком	**200,0**	**200,0**	***90***	***90***
Хлеб пшеничный	**85,0**	**100,0**	***199***	***235***
Масло сливочное	**10,0**	**10,0**	***99***	***99***
Второй ужин				
Йогурт	**200,0**	**200,0**	***158***	***158***
			3442	**3756**

***** Меню разработано в соответствии со Сборником технических нормативов, рецептур 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