



МЕНЮ-ПЕРЕЧЕНЬ на 01.12.2025

Утверждаю: _____ Л.В.Иванова
Учреждение: ГКОУ РО Ш-инт спец
Подразделение: ГКОУ РО Ш-инт спец
И.О.Директор: "Николаевская специальная школа-интернат"

| Наименование блюда | Выход готовых блюд |
|--------------------------|--------------------|
| Гор.завтрак | |
| кофейный напиток с м | 200 |
| купуста тушеная 200 | 200 |
| мясо отварное говяди 100 | 100 |
| хлеб пшеничный 20 | 20 |

Медсестра: _____ Цыганкова С.А.

Ш.Повар: _____ Токарев А.П.

МЕНЮ-ПЕРЕЧЕНЬ на 01.12.2025

Утверждаю: _____ Л.В.Иванова
 Учреждение: ГКОУ РО Ш-инт спец
 Подразделение: ГКОУ РО Ш-инт спец
 И.О.Директор: "Николаевская специальная школа-интернат"

| Наименование блюда | Выход готовых блюд |
|-------------------------------------|--------------------|
| Дневная норма | |
| соль 3 7-11 лет | 3 |
| специи 2 | 2 |
| завтрак | |
| бутерброд горячий | 55 |
| яйцо отварное 50 | 50 |
| чай с молоком 150/50 | 200 |
| обед | |
| хлеб пшеничный 50 | 50 |
| щи из свежей капу/1 | 250 |
| сок фруктовый 200 | 200 |
| салат из соленых огу | 100 |
| хлеб-пшенич.-ржаной 60 | 60 |
| рыба туш. с овощ.100 | 100 |
| полдник | |
| печенье в ассортие | 20 |
| Кисель из яблoк 200 | 200 |
| яблoки запеченные без сахара | 65 |
| ужин | |
| компот из смеси сухофруктов б/с 180 | 180 |
| хлеб пшенично-ржаной 20 | 20 |
| яблoкo 185 | 185 |
| запеканка рисовая 150 | 150 |
| хлеб пшеничный 50 | 50 |
| 2- й ужин | |
| кефир | 200 |

Медсестра: _____ Цыганкова С.А.

Ш.Повар: _____ Токарев А.П.