

Согласовано

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
Ватлин А.В./



## МЕНЮ

20 мая 2021 г.

1-4 классы

| Наименование блюда  | Выход  | Цена,<br>руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая<br>ценность,<br>ккал |
|---|--------|---------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------------|
|   |        |               | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                                     |
| <b>Обед</b>   |        |               |                   |         |             |                                     |
| <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ</b><br>соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, окорочка куриные, приправа           | 250    | 18,78         | 9                 | 5,7     | 25,8        | 189                                 |
| <b>КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b><br>свинина мясная, морковь, соль йодированная, приправа, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая                            | 180    | 33,07         | 8,6               | 34,6    | 23,6        | 441                                 |
| <b>НАПИТОК</b><br>брусника, вода питьевая, сахар песок  | 200/24 | 17,18         | 0,1               |         | 24          | 98                                  |
| <b>ПИРОЖОК С КАРТЛОФЕЛЕМ</b><br>картофель, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное | 100    | 7,51          | 7                 | 2,1     | 58,2        | 280                                 |
| <b>хлеб блый в/с</b><br>хлеб белый в/с  | 70     | 5,60          |                   |         |             |                                     |
| <b>Итого</b>  |        | 82,14         | 24,7              | 42,4    | 131,6       | 1008                                |
| <b>Всего</b>  |        | 82,14         | 24,7              | 42,4    | 131,6       | 1008                                |

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Сальникова Ю.И.

Согласовано



директор

МБОУ школа-интернат №3

Ватлин А.В./

# МЕНЮ

20 мая 2021 г.

5-11 классы

| Наименование блюда  | Выход | Цена, руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая ценность, ккал |
|---|-------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
|   |       |            | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                               |
| <b>Обед</b>   |       |            |                   |         |             |                               |
| <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ</b><br>соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, скорочка куриные, приправа           | 250   | 15,30      | 9                 | 5,7     | 25,8        | 189                           |
| <b>КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b><br>свинина мясная, морковь, соль йодированная, приправа, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая                            | 200   | 36,72      | 9,6               | 38,5    | 26,2        | 490                           |
| <b>НАПИТОК</b><br>брусника, вода питьевая, сахар песок  | 200   | 17,18      | 0,1               |         | 24          | 98                            |
| <b>ПИРОЖОК С КАРТЛОФЕЛЕМ</b><br>картофель, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное | 100   | 7,51       | 7                 | 2,1     | 58,2        | 280                           |
| <b>хлеб блый в/с</b><br>хлеб белый в/с  | 70    | 0,80       |                   |         |             |                               |
| <b>Итого</b>  |       | 77,50      | 25,7              | 46,3    | 134,2       | 1057                          |
| <b>Всего</b>  |       | 77,50      | 25,7              | 46,3    | 134,2       | 1057                          |

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
/Ватлин А.В./

## МЕНЮ

20 мая 2021 г.

ОВЗ 1-4

| Наименование блюда  | Выход  | Цена,<br>руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая<br>ценность,<br>ккал |
|---|--------|---------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------------|
|   |        |               | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                                     |
| <b>Завтрак</b>  |        |               |                   |         |             |                                     |
| <b>КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ</b><br><small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок</small>  | 200/6  | 15,65         | 7,6               | 6,1     | 34,3        | 224                                 |
| <b>ЧАЙ С САХАРОМ</b><br><small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>  | 185/15 | 1,28          | 0,2               |         | 15          | 61                                  |
| <b>хлеб блый в/с</b><br><small>хлеб белый в/с</small>   | 70     | 5,60          |                   |         |             |                                     |
| <b>Итого</b>  |        | 22,53         | 7,8               | 6,1     | 49,3        | 285                                 |
| <b>Обед</b>   |        |               |                   |         |             |                                     |
| <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ</b><br><small>соль йодированная, картофель, горох лущеный, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, окорочка куриные, приправа</small>            | 250    | 18,75         | 9                 | 5,7     | 25,8        | 189                                 |
| <b>КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b><br><small>свинина мясная, морковь, соль йодированная, приправа, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая</small>                             | 180    | 33,41         | 8,6               | 34,6    | 23,6        | 441                                 |
| <b>НАПИТОК</b><br><small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>   | 200/24 | 17,18         | 0,1               |         | 24          | 98                                  |
| <b>ПИРОЖОК С КАРТЛОФЕЛЕМ</b><br><small>картофель, лук репчатый, мука пшеничная высш. сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small> | 100    | 7,53          | 7                 | 2,1     | 58,2        | 280                                 |
| <b>хлеб блый в/с</b><br><small>хлеб белый в/с</small>   | 70     | 5,60          |                   |         |             |                                     |
| <b>Итого</b>  |        | 82,47         | 24,7              | 42,4    | 131,6       | 1008                                |
| <b>Всего</b>  |        | 105,00        | 32,5              | 48,5    | 180,9       | 1293                                |

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
/Ватлин А.В./



## МЕНЮ

20 мая 2021 г.

овз 5-11

| Наименование блюда   | Выход  | Цена, руб. | Химический состав |         |             | Энергетическая ценность, ккал |
|--|--------|------------|-------------------|---------|-------------|-------------------------------|
|  |        |            | Белки, г          | Жиры, г | Углеводы, г |                               |
| <b>Завтрак</b>   |        |            |                   |         |             |                               |
| <b>КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ</b><br><small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок</small>   | 200/6  | 15,61      | 7,6               | 6,1     | 34,3        | 224                           |
| <b>хлеб блый в/с</b><br><small>хлеб белый в/с</small>  | 70     | 5,60       |                   |         |             |                               |
| <b>ЧАЙ С САХАРОМ</b><br><small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>   | 185/15 | 1,29       | 0,2               |         | 15          | 61                            |
| <b>Итого</b>   |        | 22,49      | 7,8               | 6,1     | 49,3        | 285                           |
| <b>Обед</b>  |        |            |                   |         |             |                               |
| <b>СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ</b><br><small>соль йодированная, картофель, горох луценьый, лук репчатый, морковь, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, окорочка куриные, приправа</small>          | 250    | 15,29      | 9                 | 5,7     | 25,8        | 189                           |
| <b>КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С МЯСОМ</b><br><small>свинина мясная, морковь, соль йодированная, приправа, картофель, лук репчатый, масло подсолнечное рафинированное, вода питьевая, лавровый лист</small>             | 200    | 36,72      | 9,6               | 38,5    | 26,2        | 490                           |
| <b>НАПИТОК</b><br><small>брусника, вода питьевая, сахар песок</small>  | 200/24 | 17,18      | 0,1               |         | 24          | 98                            |
| <b>ПИРОЖОК С КАРТЛОФЕЛЕМ</b><br><small>картофель, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, сахар песок, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное</small> | 100    | 7,53       | 7                 | 2,1     | 58,2        | 280                           |
| <b>хлеб блый в/с</b><br><small>хлеб белый в/с</small>  | 70     | 5,60       |                   |         |             |                               |
| <b>Итого</b>   |        | 82,32      | 25,7              | 46,3    | 134,2       | 1057                          |
| <b>Всего</b>   |        | 104,81     | 33,5              | 52,4    | 183,5       | 1342                          |

Бухгалтер (калькулятор) \_\_\_\_\_ Сальникова Ю.И.

Согласовано

директор  
МБОУ школа-интернат №3  
Батлин А.В./

# МЕНЮ

20 мая 2021 г.

## ИНТЕРНАТ

| Наименование блюда  | Выход  | Химический состав |             |              | Энергетическая ценность, ккал |
|---|--------|-------------------|-------------|--------------|-------------------------------|
|   |        | Белки, г          | Жиры, г     | Углеводы, г  |                               |
| <b>Завтрак</b>  |        |                   |             |              |                               |
| КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ<br><small>крупа рисовая, вода питьевая, молоко сухое цельное 25% жирности, соль йодированная, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое</small>   | 200/6  | 7,4               | 11,2        | 33,5         | 267                           |
| МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)<br><small>масло сладко-сливочное несоленое</small>   | 10     | 0,1               | 8,3         | 0,1          | 75                            |
| хлеб белый в/с<br><small>хлеб белый в/с</small>   | 70     |                   |             |              |                               |
| ЧАЙ С САХАРОМ<br><small>чай черный байховый, вода питьевая, сахар песок</small>   | 185/15 | 0,2               |             | 16,5         | 67                            |
| <b>Итого</b>  |        | <b>7,7</b>        | <b>19,5</b> | <b>50,1</b>  | <b>409</b>                    |
| <b>Полдник</b>  |        |                   |             |              |                               |
| ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ<br><small>яблоки</small>  | 220    | 0,8               | 0,8         | 19           | 91                            |
| ПИРОЖКИ ПЕЧЕННЫЕ С КАРТОШКОЙ<br><small>картофель, лук репчатый, мука пшеничная высш сорт, сахар песок, масло сладко-сливочное несоленое, яйца куриные (шт.), соль йодированная, дрожжи, масло подсолнечное рафинированное</small> | 115    | 8,8               | 19,1        | 58,4         | 441                           |
| коктейль<br><small>коктейль молочно-шоколадный</small>  | 200    | 5                 | 4,3         | 30,3         | 179                           |
| <b>Итого</b>  |        | <b>14,6</b>       | <b>24,2</b> | <b>107,7</b> | <b>711</b>                    |
| <b>Ужин</b>   |        |                   |             |              |                               |
| РУЛЕТ ИЗ МЯСА С ЯЙЦОМ<br><small>свинина мясная, лук репчатый, соль йодированная, приправа, говядина б/к, вода питьевая, яйца куриные (шт.)</small>  | 100    | 13,1              | 17,9        | 0,9          | 217                           |
| ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ<br><small>соль йодированная, картофель, молоко сухое цельное 25% жирности, масло сладко-сливочное несоленое</small>   | 180/6  | 9,3               | 12,4        | 34,6         | 288                           |
| хлеб белый в/с<br><small>хлеб белый в/с</small>   | 70     |                   |             |              |                               |
| <b>Итого</b>  |        | <b>22,4</b>       | <b>30,3</b> | <b>35,5</b>  | <b>505</b>                    |
| <b>Ужин 2</b>   |        |                   |             |              |                               |
| ВАФЛИ<br><small>вафли с фруктово-ягодной начинками</small>  | 100    | 2,8               | 3,3         | 77,3         | 354                           |
| ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ<br><small>яблоки</small>  | 220    | 0,8               | 0,8         | 19           | 91                            |
| коктейль<br><small>коктейль молочно-шоколадный</small>  | 200    | 5                 | 4,3         | 30,3         | 179                           |
| <b>Итого</b>  |        | <b>8,6</b>        | <b>8,4</b>  | <b>126,6</b> | <b>624</b>                    |
| <b>Всего</b>  |        | <b>53,3</b>       | <b>82,4</b> | <b>319,9</b> | <b>2249</b>                   |

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Юдина О.Ю.