

Утверждаю:

Директор _____

Структурное подразделение: столовая

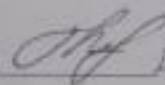


ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26

НАШЕ МЕНЮ

11 сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
210/05	Омлет натуральный с маслом сливочным	159/5	212/5
71/05	Овощи натуральные свежие(огурцы)	100	100
77/21	Колбаса вареная	50	50
14/05	Масло сливочное крестьянское	10	10
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
457/21	Чай с сахаром	200/10	200/10
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
к/к	Шоколад	25	25
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
82/05	Борщ с картофелем со сметаной	250	300
260/05	Гуляш	100/100	100/100
203/05	Макароны отварные с маслом	180/5	180/5
573,575/21	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50	100/50
495/21	Компот из с/фруктов	200	200
Полдник			
483/12	Булочка творожная	100	100
388/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
Ужин			
229/05	Рыба тушеная в томате с овощами	100/50	100/50
305/05	Рис припущенный	180	180
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
575/21	Хлеб ржаной	50	50
399/12	Сок фруктовый	200	200
2-й ужин			
470/21	Кефир	200	200

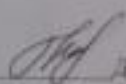
шеф-повар  Двоинова Н.М.

Университет   
 Директор  И.В. ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №25»
 Справочное:   

НАШЕ МЕНЮ

11 сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
217/03	Вареники мясные с картофелем и маслом	200/10	200/10
14/05	Масло сливочное	10	10
15/05	Сыр российский	30	30
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
463/21	Кофейный напиток с молоком	200	200
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
71/03	Овощи натуральные свежие	100	100
128/20	Суп лапша домашняя	250	300
294/05	Комплект рубленая из птицы	100	100
171/05	Каши гречневая рассыпчатая	180/5	180/5
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
575/21	Хлеб ржаной	50	50
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
Полдник			
459/20	Чай с лимоном	200/10/7	200/10/7
н/к	Булочка Улитка	100	100
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
328/21	Жаркое по домашнему	160/200	100/200
573/05	Хлеб пшеничный	50	50
575/05	Хлеб ржаной	50	100
485/21	Кисель из сока плодового	200	200
2-й ужин			
470/21	Йогурт	200	200

шеф-повар  Двойникова Н.М.

Утверждено:

Директор Д.В. ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»

Специальное подразделение «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»



НАШЕ МЕНЮ

13 сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
181/05	Каша манная молочная	200/10	250/10
15/05	Сыр Российский	30	30
14/05	Масло сливочное	10	10
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
463/21	Какао с молоком сгущенным	200	200
2-й завтрак			
341/05	Фрукты свежие	200	200
к/к	Конфеты	50	50
Обед			
102/05	Суп картофельный с бобовыми	250	300
268/05	Котлеты из говядины	100	100
137/12	Рагу из овощей	180/5	180/5
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
575/21	Хлеб ржаной	50	50
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
Полдник			
400/12	Молоко кипяченное	200	200
к/к	Булочка Зорька	100	100
Ужин			
291/05	Плов из птицы	100/200	100/200
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
575/21	Хлеб ржаной	50	100
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
2-й ужин			
401/12	Ряженка	200	200

шеф-повар  Двоишкова Н.М.

Утверждено
Директор Троицкий И.В.
Специально (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26



НАШЕ МЕНЮ

«14» сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
50/82	Икра кабачковая	100	100
243/05	Сосиски отварные	100/10	100/10
203/05	Макароны отварные с маслом	180/5	180/5
14/05	Масло сливочное крестьянское	10	10
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
457/21	Чай с сахаром	200/10	200/10
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
84/05	Борщ с фасолью и картофелем со сметаной	250/10	300/10
290/05	Птица тушеная в соусе	100/60	100/60
171/05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180/5	180/5
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
575/21	Хлеб ржаной	50	50
388/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
Полдник			
582/21	Печенье	100	100
399/12	Сок фруктовый	200	200
Ужин			
347/21	Компота Школьная	100	100
171/05	Каша пшеничная рассыпчатая	180/5	180/5
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
573,575/21	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50	50/100
459/21	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	200/10/7
2-й ужин			
470/21	Кефир	200	200

шеф-повар

Двойникова Н.М.

Утверждаю:

Директор:

Старший:

И.В.

ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26

Амалова



НАШЕ МЕНЮ

«15» сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
223/05	Запеканка из творога со сгущенным молоком	200/60	200/60
15/05	Сыр Российский	30	50
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
14/05	Масло сливочное	10	10
462/21	Какао с молоком	200	200
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
к/к	Шоколадка	25	25
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
109/21	Суп харчо	250	300
234/05	Котлеты рыбные	100	100
310/05	Картофель отварной с маслом	180/5	180/5
573,575/ 21	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50	100/50
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
Полдник			
400/12	Молоко кипяченое	200	200
к/к	Булочка Умница	100	100
Ужин			
330/21	Плов из говядины	100/200	100/200
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
575/21	Хлеб ржаной	50	100
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
2-й ужин			
470/21	Йогурт	200	200

шеф-повар

Н.М. Двойникова

Двойникова Н.М.

Утверждаю:

Директор



И.В.

ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26

Структурное подразделение

Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26

Школа-интернат

НАШЕ МЕНЮ

«16» сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
174/05	Каша молочная из риса с маслом	200/10	250/10
15/05	Сыр Российский	30	30
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
14/05	Масло сливочное	10	10
457/21	Чай с сахаром	200/10	200/10
2-й завтрак			
341/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
82/12	Суп картофельный с макаронными изделиями	250	300
268/05	Котлеты из говядины	100	100
321/05	Капуста тушеная	180	180
573,575/ 21	Хлеб пшеничный, ржаной	50/50	100/50
189/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
Полдник			
526/21	Оладьи	150/10	150/10
459/21	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	200/10/7
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
289/05	Рагу из птицы	100/250	100/250
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
575/21	Хлеб, ржаной	50	100
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
2-й ужин			
401/12	Ряженка	200	200

шеф-повар

Двойникова Н.М.

Двойникова Н.М.

Утверждаю:

Директор  И.В. ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»

Структурное подразделение: *Молодая*

НАШЕ МЕНЮ

«17» сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
231/12	Сырники из творога со сгущенным молоком	200/60	200/60
15/05	Сыр Российский	30	30
573/21	Хлеб тиеничный	100	100
14/05	Масло сливочное	10	10
459/21	Чай с сахаром и лимоном	200/10/7	200/10/7
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
к/к	Шоколадка	25	25
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
102/05	Суп картофельный с бобовыми	250	300
279/05	Тефтели из говядины с соусом	100/50	100/50
171/05	Каша гречневая рассыпчатая с маслом	180/5	180/5
573,575/ 21	Хлеб тиеничный, ржаной	50/50	100/50
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
Полдник			
530/21	Ватрушка с повидлом	100	100
485/21	Кисель из сока фруктового	200	200
Ужин			
291/05	Плов из птицы	100/200	100/50
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
573/21	Хлеб тиеничный	50	50
575/21	Хлеб ржаной	50	100
457/21	Чай с сахаром	200/10	200/10
2-й ужин			
470/21	Кефир	200	200

шеф-повар  Двойнинова Н.М.