

Утверждено

Директор

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

Специальное подразделение



НАШЕ МЕНЮ

« 4 » сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
50/82	Икра кабачковая	100	100
213/12	Яйцо отварное	1шт	1шт
204/05	Макароны отварные с сыром	200	200
14/05	Масло сливочное	10	10
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
462/21	Какао с молоком	200	200
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
108/05	Суп картофельный с клецками	250	300
347/21	Котлета Школьная	100	100
321/12	Пюре картофельное	180	180
573,575/ 21	Хлеб пшеничный ржаной	50/50	100/50
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
Полдник			
к/к	Булочка Слойка	100	100
399/12	Сок фруктовый	200	200
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
229/05	Рыба, тушеная в томате с овощами	100/50	100/50
305/05	Рис припущенный	180	180
389/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
470/21	Йогурт	200	200

шеф-повар  Двойникова Н.М.



Учитель: Двойникова Н.В. *ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26*
 Должность: педагог-психолог, стаж: 20 лет

НАШЕ МЕНЮ

« 5 » сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
177/05	Каша рисовая с изюмом	200/10	250/10
457/21	Чай с сахаром	200/10	200/10
13/05	Сыр Российский	30	30
14/05	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
2-й завтрак			
341/05	Фрукты свежие	1/200	200
	Конфеты	50	50
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
104/05	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250/35	300/42
290/05	Птица тушеная в соусе	100/60	100/60
203/05	Макаронки отварные с маслом	180/5	180/5
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
Полдник			
581/21	Пряник	100	100
485/21	Кисель из сока фруктового	200	200
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
281/12	Котлеты рубленные, запеченные с молочным соусом	100	100
321/05	Капуста тушеная	180	180
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
401/12	Ряженка	200	200

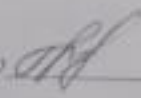
шеф-повар *Н.В.* Двойникова Н.В.

Утверждено:  Директор: Григорьев И.В. ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»
Специальный представитель: Двойникова Н.М.

НАШЕ МЕНЮ

«6» сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
211/05	Омлет с сыром	220/10	220/10
157/21	Овощи консервированные отварные	100/5	100/5
16/05	Ветчина	50	50
14/05	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10
465/21	Кофейный напиток с молоком	200	200
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
122/21	Суп с рыбными консервами	250	300
330/21	Плов из говядины	100/200	100/200
399/12	Сок фруктовый	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
Полдник			
582/21	Печенье	100	100
389/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
294/05	Котлеты рубленые из птицы	100	100
171/05	Каша гречневая рассычатая с маслом	180/5	180/5
457/21	Чай с сахаром	200/10	200/10
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
400/12	Молоко кипяченое	200	200

шеф-повар  Двойникова Н.М.

Утверждаю: _____
Директор: _____ Троицкий И.В. ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26
Специальный коррекционный класс для обучающихся с нарушениями зрения

НАШЕ МЕНЮ

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
50/82	Икра кабачковая (консерв)	100	100
243/05	Сосиски, сардельки отварные	100/10	100/10
203/05	Макароны отварные с маслом	180/5	180/5
14/05	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10
439/21	Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	200/10/7
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
к/к	Шоколад	25	25
Обед			
71/05	Овоцы натуральные свежие	100	100
82/05	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	250/10	300/10
334/21	Запеканка картофельная с мясом	100/200	100/200
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
Полдник			
400/12	Молоко кипяченое	200	200
к/к	Булочка Зорька	100	100
Ужин			
71/05	Овоцы натуральные свежие	100	100
347/21	Котлета "Школьная"	100	100
165/12	Каша пшеничная рассыпчатая с маслом	180/5	180/5
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
470/21	Кефир	200	200



Учреждение: **Третьяковская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26**
Директор: **Третьякова Н.В.**
Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26

НАШЕ МЕНЮ

«8» сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
223/05	Запеканка из творога со сливочным маком	200/60	200/60
459/21	Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	200/10/7
15/05	Сыр Российский	30	30
14/05	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
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
291/05	Плов из птицы	100/200	100/200
342/05	Компот из свежих яблок	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
Полдник			
526/21	Оладьи	150/10	150/10
459/21	Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	200/10/7
Ужин			
268/05	Котлеты из говядины	100	100
203/05	Макароны отварные с маслом	180/5	180/5
495/21	Компот из сухофруктов	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
470/21	Погурт	200	200

шеф-повар

Двоиникова Н.М.

Утверждаю

Директор

Структурное подразделение

Тропин С.В.

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



НАШЕ МЕНЮ

9 сентября 2023 г.

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
181/05	Каша жидкая молочная манная с маслом	200/3	250/10
14/05	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10
15/05	Сыр Российский	30	30
462/21	Какао с молоком	200	200
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
2-й завтрак			
338/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
80/12	Суп картофельный с крупой	250	300
328/21	Жаркое по-домашнему	100/200	100/200
389/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
Полдник			
580/21	Вафли	100	100
399/12	Сок фруктовый	200	200
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
243/05	Сосиски, сардельки отварные	100/10	100/10
321/05	Катюша тушеная	180	180
459/21	Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	200/10/7
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
400/12	Молоко кипяченое	200	200

шеф-повар

С.В. Тропин

Двойнинова Н.М.



Утверждаю: Директор СПК-15 ГИИ Двойникова И.В. ТКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»
Структурное подразделение «Школа-интернат» столовая

НАШЕ МЕНЮ

« 09 » сентября 2023 г.

2023/09/05 11:52

№ рецепта	Наименование блюда	Выход блюда, гр.	
		7-11 лет	11-17 лет
Завтрак			
174/03	Каша овсяная молочная из риса с маслом	200/10	250/10
14/05	Масло сливочное крестьянское м.д.ж. не менее 72,5%	10	10
15/03	Сыр Российский	30	30
463/21	Какао с молоком сгущенным	200	200
573/21	Хлеб пшеничный	100	100
2-й завтрак			
341/05	Фрукты свежие	200	200
Обед			
88/03	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	300/10
260/5	Гузля	100/100	100/100
171/05	Каша гречневая рассычатая с маслом	180/5	180/5
352/05	Кисель из яблок свежих	200	200
573/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	50
573/21	Хлеб пшеничный	50	100
Полдник			
к/к	Булочка "Умница"	100	100
459/21	Чай с сахаром с лимоном	200/10/7	200/10/7
Ужин			
71/05	Овощи натуральные свежие	100	100
76/05	Сельдь с луком	100	100
321/12	Пюре картофельное	180	180
389/05	Напиток из плодов шиповника	200	200
575/21	Хлеб ржано-пшеничный	50	100
573/21	Хлеб пшеничный	50	50
2-й ужин			
	Ряженка	200	200

шеф-повар Двойникова И.М.