

Утверждаю:

Директор ГБУ "Социально-реабилитационный центр  
для несовершеннолетних" Бежецкого района

/Кравченко И.С./

## МЕНЮ

«27» сентября 2021 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Макароны с тертым сыром запечен.	120	170	210
Масло порционное	4	11	13
Кофейный напиток	170	200	200
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоки	100	200	200
<b>ОБЕД</b>			
Салат из свеклы	80	80	100
Рассольник со сметаной	200	250	300
суфле из курицы	45	80	120
картофель отварной	150	200	200
Компот	200	200	200
Хлеб пшеничный	23	43	60
Хлеб ржаной	25	40	60
<b>ПОЛДНИК</b>			
оладьи со сметаной	120/20		
сок	200	200	200
<b>УЖИН</b>			
Колбаса вареная	80	90	100
Солянка из сборных овощей	170	180	220
чай с сахаром и лимоном	200	200	200
Хлеб ржаной	25	40	60
хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II УЖИН</b>			
кефир	150	150	180

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

Директор ГБУ "Социально-реабилитационный центр  
для несовершеннолетних" Бежецкого района

/Кравченко И.С./

## МЕНЮ

«28» сентября 2021 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
каша пшенная	180	180	200
Масло сливочное порционное	4	11	13
Какао	200	200	200
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Бананы	100	200	200
Зефир	30	30	30
<b>ОБЕД</b>			
суп картофельный с макаронами	200	250	300
котлеты рыбные любительские	65	80	120
рагу овощное	190	200	220
Компот из сухофруктов	200	200	200
хлеб ржаной	25	40	60
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>ПОЛДНИК</b>			
<i>Вангелет</i>			
Бутерброд с колбасой	60	70	80
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200
<b>УЖИН</b>			
салат из моркови	80	80	100
запеканка картоф с печенью	150	200	200
Сок фруктовый	130	200	200
Хлеб ржаной	25	40	60
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II УЖИН</b>			
Кефир	150	150	180

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

Директор ГБУ "Социально-реабилитационный центр  
для несовершеннолетних" Бежецкого района

/Кравченко И.С./

## МЕНЮ

«28» сентября 2021 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
каша пшенная	180	180	200
Масло сливочное порционное	4	11	13
Какао	200	200	200
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Бананы	100	200	200
Зефир	30	30	30
<b>ОБЕД</b>			
суп картофельный с макаронами	200	250	300
котлеты рыбные любительские	65	80	120
рагу овощное	190	200	220
Компот из сухофруктов	200	200	200
хлеб ржаной	25	40	60
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>ПОЛДНИК</b>			
<i>Винегрет</i>			
Бутерброд с колбасой	60	70	80
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200
<b>УЖИН</b>			
салат из моркови	80	80	100
запеканка картоф с печенью	150	200	200
Сок фруктовый	130	200	200
Хлеб ржаной	25	40	60
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II УЖИН</b>			
Кефир	150	150	180

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

Директор ГБУ "Социально-реабилитационный центр  
для несовершеннолетних" Бежецкого района

/Кравченко И.С./

## МЕНЮ

«29» сентября 2021 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша рисовая	180	180	200
Масло порционное	4	11	13
Сыр порционный	10	17	21
Кофейный напиток	100	200	200
Хлеб пшеничный	23	43	60
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоки	100	200	200
<b>ОБЕД</b>			
Сельдь с луком и растит.маслом	35	80	105
Борщ со сметаной	200	250	300
Котлеты рубленые куриные	45	80	120
Пюре картофельное	160	200	200
Сок фруктовый	130	200	200
хлеб ржаной	25	40	60
хлеб пшеничный	23	43	60
<b>ПОЛДНИК</b>			
Биточки манные с повидлом	90	70	100
Компот из сухофруктов	200	200	200
<b>УЖИН</b>			
гуляш из мяса отварного	70	90	100
макароны отварные с маслом	120	150	200
Чай с сахаром и лимоном	200	200	200
Хлеб пшеничный	23	43	60
Хлеб ржаной	25	40	60
<b>II УЖИН</b>			
кефир	150	150	180

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

Директор ГБУ "Социально-реабилитационный центр  
для несовершеннолетних" Бежецкого района

/Кравченко И.С./

## МЕНЮ «01» октября 2021 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм) / энергетическая ценность, ккал		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша гречневая молочная	180/192,6	180/192,6	200/214
Масло порционное	4/26,2	11/72,2	13/85,3
Сыр порционный	10/36,4	17/61,8	21/76,44
Кофейный напиток с молоком	170/118,49	200/139	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоки	100/30,55	200/61,6	200/61,1
<b>ОБЕД</b>			
салат из капусты и моркови с раст. маслом	80/72,74	80/72,74	100/90,93
суп рыбный	200/83,44	250/104,55	300/125,46
запеканка картофель с мясом	150/260,22	200/346,96	200/346,96
Компот из смеси с/ф	200/112,98	200/112,98	200/112,98
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>ПОЛДНИК</b>			
Биточки манные с повидлом	130/269,35	130/269,35	130/269,35
Сок фруктовый	130/50,25	200/110	200/110
<b>УЖИН</b>			
суфле из рыбы	65/102,53	100/189,29	120/189,29
рагу овощное	190/170,68	200/199,32	220/199,32
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II УЖИН</b>			
кефир	150/93,72	150/93,72	180/106,2
<b>Итого ккал</b>	<b>1933,53</b>	<b>2570,79</b>	<b>2885,94</b>

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник