

Утверждаю:

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



/Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «1» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм) / Энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша овсяная	150/374,5	180/449,3	200/499,3
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
Масло порционное	4/26,2	11/72,2	13/85,3
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Апельсины	100/43	200/86	200/86
<b>ОБЕД</b>			
Свекольник со сметаной	200/103,26	250/129,45	300/155,34
Капуста тушеная	180/162,75	200/188,45	200/188,45
Колбаса отварная	45/139,24	80/231,15	120/347,26
Кисель	200/136,8	200/136,8	200/136,8
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>			
Бутерброд с колбасой	60/155,4	80/207,2	80/207,2
Чай с сахаром	200/46,08	200/46,08	200/46,08
<b>УЖИН</b>			
Плов с курицей	110/222,97	150/304,05	210/425,67
Сок яблочный	130/50,25	200/110	200/110
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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

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

/Кравченко  
И.С./



## МЕНЮ «2» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша манная молоч. жидкая	180/188,17	180/188,17	200/209,08
Масло порционное	4/26,2	11/72,2	13/85,3
Сыр порционный	10/36,4	17/61,8	21/76,44
Какао	200/117,08	200/117,08	200/117,08
хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
<b>ОБЕД</b>			
Салат свекольный с чесноком	80/86,32	80/86,32	100/107,9
Суп гороховый с гречками	200/101,96	240/122,35	280/142,74
Голубцы ленивые с отвар. мясом	150/218,36	200/291,14	200/291,14
Сок фруктовый	130/50,25	200/110	200/110
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>			
Яйцо куриное отварное	1шт/80	1шт/80	1шт/80
молоко	200/108	200/108	150/81
Печенье	60/207,2	20/53,2	40/116,55
<b>УЖИН</b>			
Котлеты рыбные "любительские"	65/83,06	80/102,22	120/153,34
Рагу овощное	190/170,68	200/181,12	220/199,32
Кисель	200/136,8	200/136,89	200/136,8
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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник



Утверждаю:

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

Кравченко  
И.С./



## МЕНЮ « 3 » октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша "Дружба"	180/210,46	180/210,46	200/233,84
Масло порционное	4/26,2	11/72,2	13/85,3
Кофейный напиток	170/118,49	200/139,4	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Апельсины	100/43	200/86	200/86
<b>ОБЕД</b>			
Сельдь с луком и растительным мас.	35/44,21	80/192,06	105/252,08
Суп «крестьянский» со сметаной	200/85,6	250/107	300/128,4
бефстроганов из говядины в соусе	70/198,37	90/255,04	100/283,38
Картофельное пюре	160/149,17	200/186,48	200/186,48
Сок	130/50,25	200/110	200/110
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>			
Бутерброд с колбасой	60/155,4	80/207,2	80/207,2
Чай с сахаром	200/46,08	200/46,08	200/46,08
<b>УЖИН</b>			
Колбаса отварная	60/130,5	70/152,25	80/169,2
Сборная солянка из овощей	170/127,87	180/135,97	220/165,48
Кисель	200/136,8	200/136,89	200/136,8
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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

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



/Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «4» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша геркулесовая молочная	180/200,52	180/200,52	200/222,8
Масло порционное	4/26,44	11/72,1	13/85,93
Сыр порционный	10/36,4	17/61,8	21/76,44
Кофейный напиток	200/139,4	200/139,4	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
<b>ОБЕД</b>			
Салат из капусты и моркови	80/72,74	80/72,74	100/90,93
Суп рыбный	200/83,44	250/104,3	300/125,16
Печень по-строгановски	70/239,5	80/273,72	100/342,15
Каша гречневая рассыпчатая	140/268,99	150/242,2	170/275,33
Сок	130/71,5	200/110	200/110
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
<b>ПОЛДНИК</b>			
Пирожок с капустой	140/295,16	200/442,76	200/442,76
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
<b>УЖИН</b>			
Котлеты рубленые куриные	45/139,24	80/231,7	120/347,26
Рис отварной с овощами	180/162,76	220/188,45	220/188,45
Кисель	200/136,8	200/136,8	200/136,8
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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник



Утверждаю:

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



/Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «5» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Омлет запеченый	105/197,6	185/297,09	210/337,24
Масло порционное	4/26,44	11/72,1	13/85,93
Какао	200/117,42	200/117,42	200/117,42
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/80,4	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Печенье	100/47	200/94	200/94
<b>ОБЕД</b>			
Суп с клецками на курином бульоне	200/139,24	250/338	300/405,24
Котлета рыбная "любительская"	65/83,06	80/102,2	120/153,34
Макароны отварные с маслом	120/173,51	150/214,6	200/289,18
Компот из 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>			
Винегрет с раст. маслом	80/74,24	80/74,24	100/92,8
Сок фруктовый	130/71,5	200/110	200/110
<b>УЖИН</b>			
Салат из моркови с растительным маслом	80/72,74	80/72,74	100/90,93
Жаркое по -домашнему с мясом	150/248,58	200/338,44	200/338,44
Чай с сахаром	200/46,08	200/46,08	200/46,08
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/12,6
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
<b>II УЖИН</b>			
Кефир	150/93,72	150/93,72	180/106,2

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

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



Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «6» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша пшенная	180/215,23	180/215,23	200/239,14
Масло порционное	4/26,44	11/72,1	13/85,93
Сыр порционный	10/36,4	17/61,8	21/76,44
Кофейный напиток	200/139,4	200/139,4	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
<b>ОБЕД</b>			
Суп картофельный с фрикадельками	200/126	250/157,5	300/186,89
Суфле из рыбы	65/102,53	100/157,7	120/189,29
Рагу овощное	190/170,68	200/199,32	220/199,32
Сок	130/71,5	200/110	200/110
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
Молоко	200/108	200/108	200/108
<b>УЖИН</b>			
Тефтели из говядины	70/174,2	90/224,64	110/274,56
Пюре картофельное	160/149,17	200/186,46	200/186,46
чай с сахаром	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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник



Утверждаю:

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



/Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «7» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша овсяная	180/200,52	180/200,52	200/222,8
Масло порционное	4/26,44	11/72,1	13/85,93
Кофейный напиток	200/139,4	200/139,4	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Апельсины	100/43	200/86	200/86
<b>ОБЕД</b>			
Сельдь с луком и раст. маслом	35/44,21	80/192,06	105/252,08
Суп гороховый с гречками	200/127,98	240/187,33	280/195,14
Плов с курицей	110/222,97	150/304,05	210/425,67
Компот из сухофруктов	200/112,98	200/112,98	200/112,98
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/120,9
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
<b>ПОЛДНИК</b>			
Яйцо куриное отварное	1шт/80	1шт/80	1шт/80
Печенье	60/207,2	20/53,2	40/116,55
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
<b>УЖИН</b>			
Салат из капусты и моркови	80/72,74	80/72,74	100/90,93
Гуляш	45/139,24	80/231,15	120/347,26
Макароны отварные с маслом	160/149,17	200/186,46	200/186,46
Сок	130/71,5	200/110	200/110
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
<b>II УЖИН</b>			
Кефир	150/93,72	150/93,72	180/106,2

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

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

  
/Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «8» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Каша рисовая молочная	180/200,52	180/200,52	200/222,8
Сыр порционный	10/36,4	17/61,8	21/76,44
Масло сливочное порционное	10/36,4	17/61,88	21/76,44
Какао	200/117,04	200/117,04	200/117,04
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
<b>ОБЕД</b>			
Щи со сметаной	200/48,98	250/61,22	300/73,47
Суфле из рыбы	65/102,53	100/165,63	120/189,29
Картофельное пюре	160/149,17	200/186,46	200/186,46
Кисель	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>			
Пирожок с капустой	80/218,4	50/141,52	60/163,8
Сок	130/71,5	200/110	200/110
<b>УЖИН</b>			
Оладьи из печени по-кунцевски	70/208,36	80/238,54	100/297,66
Рагу овощное	190/170,68	200/186,2	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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник



Утверждаю:

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



/Кравченко  
И.С./

## МЕНЮ «9» октября 2022 г.

Наименование блюд	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Сырники из творога с повидлом	140/349,51	170/449,3	210/499,3
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
Масло порционное	4/26,44	11/72,1	13/85,93
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Апельсины	100/43	200/86	200/86
<b>ОБЕД</b>			
Салат из капусты и моркови	80/72,74	80/72,74	100/90,93
Рассольник со сметаной	200/109,24	250/135,9	300/163,86
Голубцы ленивые с тушенкой	150/218,36	200/291,14	200/291,14
Кисель	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	130/71,5	200/110	200/110
<b>УЖИН</b>			
Тефтели рыбные в соусе	65/80,13	80/98,62	120/147,93
Каша гречневая рассыпчатая	140/268,99	150/271,55	170/275,33
Компот из сухофруктов	200/112,98	200/112,98	200/112,98
Хлеб пшеничный	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб ржаной	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II УЖИН</b>			
Кефир	150/93,72	150/93,72	180/106,2

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник

Утверждаю:

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

/Кравченко  
И.С./



## МЕНЮ «10» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
<b>ЗАВТРАК</b>			
Макароны с тертым сыром запечен.	120/205,63	170/291,3	210/359,86
Масло порционное	4/26,2	11/72,2	13/85,3
Кофейный напиток	200/139,4	200/136,4	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>II ЗАВТРАК*</b>			
Апельсины	100/43	200/86	200/86
<b>ОБЕД</b>			
Щи	200/48,98	250/61,22	300/73,47
Суфле из курицы	45/166,05	80/295,2	120/442,81
Картофель отварной	150/170,97	200/227,8	200/227,8
Компот	200/112,8	200/112,8	200/112,8
Хлеб пшеничный	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб ржаной	23/65,6	43/112,6	60/157,2
<b>ПОЛДНИК</b>			
Оладьи со сгущенкой	140/349,51	170/449,3	210/499,3
Сок	130/71,5	200/110	200/110
<b>УЖИН</b>			
Котлеты рубленные куриные	45/139,24	80/231,15	120/347,26
Солянка из сборных овощей	170/127,87	180/141,34	220/165,47
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

\* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник