

Утверждаю:

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



/Кравченко
И.С./

МЕНЮ «11» октября 2022 г.

Наименование блюд	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
Каша пшенная	105/197,6	185/297,09	210/337,24
Масло сливочное порционное	4/26,2	11/72,2	13/85,3
Какао	200/117,08	200/117,08	200/117,08
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
II ЗАВТРАК*			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
Суп картофельный с вермишелью	200/241,02	250/301,27	300/361,53
Котлеты рыбные любительские	65/83,06	80/102,2	120/153,34
Рагу овощное	190/170,68	200/181,12	220/199,32
Компот из сухофруктов	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
ПОЛДНИК			
Пудинг творожный с повидлом	140/295,16	200/442,76	200/442,76
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
УЖИН			
Салат из моркови	70/51,14	80/62,08	100/73,05
Запеканка картоф. с печенью	150/260,22	200/346,96	200/346,96
Сок фруктовый	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
II УЖИН			
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 «12» октября 2022 г.

Наименование блюд	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
Каша рисовая	180/196,42	180/196,42	200/218,24
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
II ЗАВТРАК*			
Апельсины	100/43	200/86	200/86
ОБЕД			
Сельдь с луком и растительным мас.	35/44,21	80/192,06	105/252,08
Борщ	200/56,92	250/71,15	300/85,38
Котлеты рубленые куриные	45/139,24	80/231,15	120/347,26
Пюре картофельное	160/149,17	200/186,46	200/186,46
Сок фруктовый	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
ПОЛДНИК			
Пудинг творожный со сгущенкой	140/295,16	200/442,76	200/442,76
УЖИН			
Гуляш из мяса отварного	70/170,55	90/206,4	100/243,63
Макароны отварные с маслом	120/173,51	150/228,36	200/289,18
Чай с сахаром и лимоном	200/46,08	200/46,08	200/46,08
Хлеб пшеничный	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб ржаной	23/65,6	43/112,6	60/157,2
II УЖИН			
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 «13» октября 2022 г.

Наименование блюд	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
Каша «Дружба»	105/197,6	185/297,09	210/337,24
Масло порционное	4/26,44	11/72,1	13/85,93
Какао	200/46,08	200/46,08	200/46,08
Хлеб пшеничный	25/50,25	40/80,4	60/120,6
II ЗАВТРАК*			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
Салат из свеклы с чесноком	80/85,41	80/85,41	100/107,8
Суп картофельный	200/126	250/157,5	300/186,69
Рыба, тушенная с овощами	70/78,88	90/104,41	120/135,22
Картофель отварной запеченый	120/173,51	150/228,36	200/289,18
Компот из сухофруктов	200/112,98	200/112,98	200/112,98
Хлеб ржаной	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб пшеничный	23/65,5	43/112,6	60/157,2
ПОЛДНИК			
Булочка с колбасой	80/218,4	50/141,52	60/163,8
Кисель	200/136,8	200/136,89	200/136,8
УЖИН			
Колбаса отварная	70/174,2	90/224,64	110/274,56
Капуста тушеная	180/162,75	200/171,31	220/188,45
Сок	130/71,5	180/110	180/110
Хлеб пшеничный	25/50,25	40/80,4	60/120,6
Хлеб ржаной	23/65,5	43/112,6	60/157,2
II УЖИН			
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 «14» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм) / энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
Омлет запеченный	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	170/118,49	200/139	200/139,4
Хлеб пшеничный	23/65,6	43/112,6	60/157,2
II ЗАВТРАК*			
Яблоко	100/43	200/86	200/86
ОБЕД			
Салат из капусты и моркови	80/72,74	80/72,74	100/90,93
Суп рыбный	200/83,44	250/104,55	300/125,46
Запеканка картофельная 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
ПОЛДНИК			
Сырники из творога с повидлом	130/269,35	130/269,35	130/269,35
Сок фруктовый	130/50,25	200/110	200/110
УЖИН			
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
II УЖИН			
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 «15» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм) / Энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
Сырники со сметаной	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
II ЗАВТРАК*			
Груши	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
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
ПОЛДНИК			
Бутерброд с колбасой	60/155,4	80/207,2	80/207,2
Чай с сахаром	200/46,08	200/46,08	200/46,08
УЖИН			
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
II УЖИН			
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 «16» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
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
II ЗАВТРАК*			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
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
ПОЛДНИК			
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
УЖИН			
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
II УЖИН			
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 « 17» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
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
II ЗАВТРАК*			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
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
Компот из сухофруктов	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
ПОЛДНИК			
Ватрушка с творогом	80/218,4	50/141,52	60/163,8
Сок	130/50,25	200/110	200/110
УЖИН			
Котлеты рубленые куриные	60/130,5	70/152,25	80/169,2
Сборная солянка из овощей	170/127,87	180/135,97	220/165,48
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
II УЖИН			
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 «18» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
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
II ЗАВТРАК*			
Груша	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
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
ПОЛДНИК			
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
УЖИН			
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
II УЖИН			
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 «19» октября 2022 г.

Наименование блюда	Выход порции (грамм)/ энергетическая ценность (ккал)		
	3-7 лет	7-11 лет	11-18 лет
ЗАВТРАК			
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
II ЗАВТРАК*			
Яблоко	100/47	200/94	200/94
ОБЕД			
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
ПОЛДНИК			
Винегрет с раст. маслом	80/74,24	80/74,24	100/92,8
Сок фруктовый	130/71,5	200/110	200/110
УЖИН			
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
II УЖИН			
Кефир	150/93,72	150/93,72	180/106,2

* Допускается выдавать фрукты в обед или полдник