ГКОУ РО Орловская школа-интернат

*08 Октября 2026 г.*

# МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

| Выход | Наименование блюда |
|---|---|
| | ***Завтрак интернат*** |
| *50/75* | ***Рыба тушеная в томате с овощами*** |
| *75* | ***Хлеб*** |
| *202* | ***Сок фруктовый*** |
| *200* | ***Каша вязкая ячневая*** |

*Руководитель* _____ *Красношекова А. Г.*

*Шеф-повар* _____ */Зеленкова О.М./*

*Диетсестра* _____ */Гаевцова В.И../*

ГКОУ РО Орловская школа-интернат

08 Октября 2026 г.

# МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

| Выход | Наименование блюда |
|---|---|
| | **Завтрак интернат** |
| 50/75 | Рыба тушеная в томате с овощами |
| 100 | Хлеб |
| 202 | Сок фруктовый |
| 200 | Каша вязкая ячневая |
| | **Обед интернат** |
| 75/75 | Птица тушеная в соусе |
| 5 | Соль |
| 180 | Компот из сухофруктов |
| 100 | Макаронные изделия отварные |
| 120 | Хлеб пшеничный йодированный |
| 185 | Яблоко |
| 50 | Фасоль консерв |
| 250 | Щи из свежей капусты с картофелем |
| | **Полдник** |
| 250 | Молоко кипяченое |
| 90/4 | Пончики |
| | **Ужин 1** |
| 200 | Какао с молоком |
| 40/10/15 | Бутерброд с маслом, сыром |
| 60 | Хлеб |
| 300 | Суп молочный с овсянными хлопьями |
| | **Ужин 2** |
| 191 | Ряженка |

Руководитель _____ /Краснощекова А. Г.

Шеф-повар _____ /Зеленкова О.М./

Диетсестра _____ /Гаетнова В.И../