ГКОУ РО Орловская школа-интетрнат

**24 Ноября 2026 г.**

# МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

| Выход | Наименование блюда |
|---|---|
| | ***Завтрак интернат*** |
| *200* | *Молоко кипяченое* |
| *75* | *Хлеб* |
| *150/10* | *Запеканка из творога* |

*Руководитель* _____ *Красношекова А. Г.*

*Шеф-повар* _____ */Зеленкова О.М./*

*Диетсестра* _____ */Гаевцова В.И./*

ГКОУ РО Орловская школа-интернат

**24 Ноября 2026 г.**

# МЕНЮ ШКОЛЬНИКА

| Выход | Наименование блюда |
|---|---|
| | **Завтрак интернат** |
| 250 | Молоко кипяченое |
| 150/35 | Запеканка из творога |
| 100 | Хлеб |
| | **Обед интернат** |
| 211 | Апельсин |
| 51 | Фасоль консерв |
| 102 | Хлеб пшеничный йодированный |
| 100 | Каша вязкая пшеничная |
| 50 | Соус томатный |
| 180 | Компот из сухофруктов |
| 100 | Биточки |
| 5 | Соль |
| 250 | Борщ Украинский |
| | **Полдник** |
| 200 | Кофейный напиток с молок |
| 150 | Сырники из творога |
| | **Ужин 1** |
| 180 | Чай с сахаром |
| 150 | Макаронные изделия отварные |
| 60 | Хлеб |
| 40/11/15 | Бутерброд с маслом, сыром |
| 48 | Зеленый горошек консервированный |
| 150/50 | Печень тушеная в соусе |
| | **Ужин 2** |
| 200 | Ряженка |

Руководитель _____ /Красношекова А. Г.

Шеф-повар _____ /Зеленкова О. М./

Диетсестра _____ /Давидова В.И../