

Утверждаю *Реш* Ф.А. Янышева
Директор ГБОУ Табынская коррекционная
школа-интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья.

Меню приготавливаемых блюд
На «09» июля 2026 г.

Меню приготавливаемых блюд На «09» июля 2026 г.							Энерг. ценность	№ рецептуры
№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества					
			белки	жиры	углеводы			
I завтрак							204,91	
1	Омлет с зеленым горошком	150	13,17	15,13	3,61	146,09		
2	Бутерброд с маслом и сыром	75	5,03	7,09	14,53	154,51	146,09	
3	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	3,61	3,74	3,61	3,74	154,51	
		420/490	17,85/15	24,24/17,5	1,58	0,20		
Итого за завтрак					17,64	85,72		
2 ой завтрак							86,48	
1	Яблоки	180	0,65	0,54	20,20	88,14		
2	сок	200	1,00	0,20	13,70			
3	Печенье	25	1,28	3,36				
Итого за 2й завтрак				2,41	7,01	58,26		
1	Сельдь с луком	120	1,34	5,43	11,95	107,84		
2	Борщ с капустой и картофелем	250	13,19	17,21	17,61	282,30		
3	Тефтели из говядины	100				121,37		
4	Солянка из сборных овощей	180	3,41	7,99	7,35	0,00		
5	Напиток Виташа	200	0,00	0,00	19,32	98,20		
6	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	13,36	77,35		
7	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48				
		900/1100	27,78/34,54	27,93/32,78	73,61/98,51	679/863,56		
Итого за обед								
Полдник							138,16	
1	Ватрушка с творогом	100	5,91	3,46	20,06	3,41		
2	Компот из смеси сухофруктов	200	3,95	0,35	8,55	0,65		
3	Фрукты	180	0,65	0,54	17,44			
		235/238	4,20/4,84	6,88/8,56	24,92/31,77	174,31/218,38		
Итого за полдник				12,40	1,52	174,15		
1	Кури отварные с соусом	110	14,08			173,98		
2	Картофель отварной с маслом	180	3,56	4,83	27,08	38,48		
3	Чай с сахаром и лимоном	200	0,25	0,05	9,31	98,20		
4	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	77,35		
5	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36			
6	Кофир	200	4,26	4,70	5,88	85,70		
		1010/930	40	15,12/21,39	81,46/98,3	577,07/798,01		
Итого за ужин					345,22/363,36	2350,76/2351,1		
Итого за день			2628/2638	83,92/99,19	83,99/84,98			

Медицинская сестра *Реш* Михайлова О.И.

Утверждаю  Ф.А. Янышева
Директор ГБОУ Табынская коррекционная
школа- интернат для обучающихся с
ограниченными возможностями здоровья.

Меню приготавливаемых блюд
На «09» июля 2026 г.

№ п/п	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энерг. ценность	№ рецепту
			белки	жиры	углеводы		
1 завтрак							
1	Омлет с зеленым горошком	150	13,17	15,13	3,61	204,91	
2	Бутерброд с маслом и сыром	75	5,03	7,09	14,53	146,09	
3	Кофейный напиток на молоке сгущенном	200	3,61	3,74	27,84	154,51	
Итого за завтрак		420/490	17,85/15	29,24/17,5	3,61	3,74	146
2 ой завтрак							
1	Яблоки	180	0,65	0,54	17,64	85,72	
2	сок	200	1,00	0,20	20,20	86,48	
3	Печенье	25	1,28	3,36	13,70	88,14	
Итого за 2й завтрак							
1	Сельдь с луком	120	1,34	2,41	7,01	58,26	
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,90	5,43	11,95	107,84	
3	Тефтели из говядины	100	13,19	17,21	17,61	282,30	
4	Солянка из сборных овощей	180	3,41	7,99	7,35	121,17	
5	Напиток Виташка	200	0,00	0,00	0,00	0,00	
6	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	98,20	
7	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	77,35	
Итого за обед		900/1100	27,78/34,54	27,93/32,78	73,61/98,51	679/863,56	
Полдник							
1	Ватрушка с творогом	100	5,91	3,46	20,06	138,16	
2	Компот из смеси сухофруктов	200	3,95	0,35	8,55	3,41	
3	Фрукты	180	0,65	0,54	17,44	0,65	
Итого за полдник		235/238	4,20/4,84	6,88/8,56	24,92/31,77	174,31/218,38	
1	Куры отварные с соусом	110	14,08	12,40	1,52	174,15	
2	Картофель отварной с маслом	180	3,56	4,83	27,08	173,98	
3	Чай с сахаром и лимоном	200	0,25	0,05	9,31	38,48	
4	Хлеб пшеничный	40	3,16	0,40	19,32	98,20	
5	Хлеб ржаной	40	2,64	0,48	13,36	77,35	
1	Кефир	200	4,26	4,70	5,88	85,70	
Итого за ужин		1010/930	40	15,12/21,39	81,46/98,3	577,07/798,01	
Итого за день		2628/2638	83,92/99,19	83,99/84,98	345,22/363,36	2350,76/2351,1	

Медицинская сестра  Михайлова О.И.