

МОУТ «Школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» Городского округа Подольск Московской области

Услуги по организации горячего питания (завтрак + обед) 1-4 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

МЕНЮ первый день	
ЗАВТРАК	
Объем порций (гр.)	Наименование блюда
120	Омлет натуральный запеченный
30	Колбаса вареная «Детская»
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный)
208	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
230	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржаной
МЕНЮ второй день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша «Дружба» молочная
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Икра кабачковая
200	Суп картофельный с бобовыми с гренками
80	Котлета рыбная запеченная
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ третий день	
ЗАВТРАК	
10	Сыр порционный
200	Каша геркулесовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
208	Рассольник на курином бульоне со сметаной
80	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
150	Каша гречневая

200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ четвертый день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из свеклы с сыром и чесноком
200	Суп куриный с макаронными изделиями
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ пятый день	
ЗАВТРАК	
150	Макароны отварные с сыром запеченные
5	Масло сливочное
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
208	Борщ вегетарианский со сметаной
80	Котлета мясная рубленая
150	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ шестой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша рисовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Икра кабачковая
200	Суп рыбный
80	Печень по-строгановски
150	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ седьмой день	

ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
150	Омлет натуральный запеченный
30	Зеленый горошек консервированный
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
200	Суп картофельный с пшеном с курицей
60	Сосиска отварная
150	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ восьмой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из свеклы с маслом растительным
208	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ девятый день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша манная молочная
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
200	Суп вермишелевый с курицей
80	Биточки куриные запеченные
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ десятый день	
ЗАВТРАК	
130/20	Запеканка из творога с повидлом
5	Масло сливочное
200	Чай с сахаром

30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
60	Огурец соленый/ Помидор свежий
208	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
80	Гуляш из отварного мяса
150	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

Услуги по организации горячего питания (завтрак + обед) 5-9 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

МЕНЮ первый день	
ЗАВТРАК	
Объём порций (гр.)	Наименование блюда
160	Омлет натуральный запеченный
40	Колбаса вареная «Детская»
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий
258	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
280	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ второй день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша «Дружба» молочная
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Икра кабачковая
250	Суп картофельный с бобовыми с гречками
100	Котлета рыбная запеченная
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ третий день	
ЗАВТРАК	
10	Сыр порционный
200	Каша геркулесовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный

ОБЕД	
100	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
258	Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной
100	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ четвертый день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Салат из свеклы с сыром и чесноком
250	Суп куриный с макаронными изделиями
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ пятый день	
ЗАВТРАК	
200	Макароны отварные с сыром запеченные
5	Масло сливочное
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
258	Борщ вегетарианский со сметаной
100	Котлета мясная рубленая
220	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ шестой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша рисовая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Икра кабачковая

250	Суп рыбный
100	Печень по-строгановски
180	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ седьмой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Омлет натуральный запеченный
50	Зеленый горошек консервированный
200	Какао с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
250	Суп картофельный с пшеном с курицей
100	Сосиска отварная
180	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ восьмой день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
200	Каша гречневая молочная
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Свекла из свеклы с маслом растительным
258	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ девятый день	
ЗАВТРАК	
5	Масло сливочное
170/30	Запеканка из творога с повидлом
200	Кофейный напиток с молоком
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
250	Суп вермишелевый на курином бульоне
100	Биточки куриные запеченные
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)

25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
МЕНЮ десятый день	
ЗАВТРАК	
200	Каша манная молочная
10	Сыр порционный
200	Чай с сахаром
30	Хлеб пшеничный
ОБЕД	
100	Огурец соленый/ Помидор свежий
258	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
100	Гуляш из отварного мяса
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный

**Услуги по организации горячего питания (обед + полдник) 1-4 классы осуществляются согласно
примерного десятидневного меню:**

МЕНЮ первый день	
Объем порций (гр.)	Наименование блюда
ОБЕД	
60	Салат из соленых огурцов / Огурец свежий (сезонный)
208	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
230	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржаной
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
200	Напиток из шиповника
МЕНЮ второй день	
ОБЕД	
60	Икра кабачковая
200	Суп картофельный с бобовыми с гренками
80	Котлета рыбная запеченная
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Плюшка «Московская»)

200	Чай с сахаром
МЕНЮ третий день	
ОБЕД	
60	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
208	Рассольник на курином бульоне со сметаной
80	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
150	Каша гречневая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
200	Кисель
75	Хлебобулочное изделие (конверт с повидлом)
МЕНЮ четвертый день	
ОБЕД	
60	Салат из свеклы с сыром и чесноком
200	Суп куриный с макаронными изделиями
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (кекс)
200	Чай с сахаром
МЕНЮ пятый день	
ОБЕД	
60	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
208	Борщ вегетарианский со сметаной
80	Котлета мясная рубленая
150	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
200	Сок фруктовый
МЕНЮ шестой день	
ОБЕД	
60	Икра кабачковая
200	Суп рыбный

80	Печень по-строгановски
150	Макаронные изделия отварные
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Булочка калорийная
100	Фрукты свежие
200	Напиток из шиповника
МЕНЮ седьмой день	
ОБЕД	
200	Суп картофельный с пшеном с курицей
60	Сосиска отварная
150	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
80	Хлебобулочное изделие (булочка с изюмом «Любава»)
100	Фрукты свежие
200	Сок
МЕНЮ восьмой день	
ОБЕД	
60	Салат из свеклы с маслом растительным
208	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
80	Курица отварная
50	Соус молочный
150	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
40	Кондитерское изделие (печенье)
100	Фрукты свежие
200	Кисель
МЕНЮ девятый день	
ОБЕД	
60	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
200	Суп вермишелевый с курицей
80	Биточки куриные запеченные
150	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Слойка фруктовая)

200	Чай с сахаром
МЕНЮ десятый день	
ОБЕД	
60	Огурец соленый/ Помидор свежий
208	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
80	Гуляш из отварного мяса
150	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
40	Кондитерское изделие
100	Фрукты свежие
200	Сок

Услуги по организации горячего питания (обед + полдник) 5-11 классы осуществляются согласно примерного десятидневного меню:

МЕНЮ первый день	
Объем порций (гр.)	Наименование блюда
ОБЕД	
100	Салат из соленых огурцов/ Огурец свежий
258	Суп из овощей на мясном бульоне со сметаной
280	Плов с мясом
200	Кисель
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
200	Напиток из шиповника
120	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
МЕНЮ второй день	
ОБЕД	
100	Икра кабачковая
250	Суп картофельный с бобовыми с гренками
100	Котлета рыбная запеченная
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
200	Чай с сахаром
120	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Плюшка «Московская»)
МЕНЮ третий день	
ОБЕД	

100	Салат из свежей моркови с яблоками и маслом растительным
258	Рассольник Ленинградский на курином бульоне со сметаной
100	Шницель рубленый куриный
50	Соус сметанный с томатом
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
120	Фрукты свежие
200	Кисель
75	Хлебобулочное изделие (конверт с повидлом)
МЕНЮ четвертый день	
ОБЕД	
100	Салат из свеклы с сыром и чесноком
250	Суп куриный с макаронными изделиями
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из сухофруктов (курага)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
120	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (кекс)
200	Чай с сахаром
МЕНЮ пятый день	
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Помидор свежий
258	Борщ вегетарианский со сметаной
100	Котлета мясная рубленая
220	Картофель, тушеный с овощами в соусе
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
120	Фрукты свежие
40	Кондитерские изделия
200	Сок фруктовый
МЕНЮ шестой день	
ОБЕД	
100	Икра кабачковая
250	Суп рыбный
100	Печень по-строгановски
180	Макаронные изделия отварные
200	Кисель

25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
100	Булочка калорийная
120	Фрукты свежие
200	Напиток из плодов шиповника
МЕНЮ седьмой день	
ОБЕД	
250	Суп картофельный с пшеном с курицей
100	Сосиска отварная
180	Капуста тушеная
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
80	Хлебобулочное изделие (булочка с изюмом)
120	Фрукты свежие
200	Сок
МЕНЮ восьмой день	
ОБЕД	
100	Свекла из свеклы с маслом растительным
258	Щи из свежей капусты на курином бульоне со сметаной
100	Курица отварная
50	Соус молочный
180	Рис отварной рассыпчатый
200	Компот из свежих фруктов (лимонов)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
40	Кондитерское изделие (печенье)
120	Фрукты свежие
200	Кисель
МЕНЮ девятый день	
ОБЕД	
100	Салат из квашеной капусты/ Огурец свежий
250	Суп вермишелевый на курином бульоне
100	Биточки куриные запеченные
180	Картофельное пюре
200	Компот из сухофруктов (смесь)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
120	Фрукты свежие
75	Хлебобулочное изделие (Слойка фруктовая)
200	Чай с сахаром
МЕНЮ десятый день	
ОБЕД	

100	Огурец соленый/ Помидор свежий
258	Свекольник на мясном бульоне со сметаной
100	Гуляш из отварного мяса
180	Каша гречневая рассыпчатая
200	Компот из свежих фруктов (яблок)
25	Хлеб пшеничный
25	Хлеб ржано-пшеничный
ПОЛДНИК	
40	Кондитерское изделие
120	Фрукты свежие
200	Сок
