



УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора  
ГКО СУВУ г. Октябрьска  
Бибинина С.Ю.

« 18 » марта 2025 г.

**Меню приготавливаемых блюд  
по ГКО СУВУ г. Октябрьска**

на « 19 » марта 2025 г.

**Возрастная категория: 12 лет и старше**

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетиче ская ценность	№ рецеп туры
			белки	жиры	углеводы		
Неделя 1 День 3							
ЗАВТРАК	Каша ячневая вязкая	200	6,84	6,86	39,80	248,54	227
	Кофейный напиток с молоком	200	3,24	3,12	18,24	113,76	465
	Масло сливочное (порциями)	20	0,12	16,50	0,16	149,,62	79
	Хлеб пшеничный	48	7,60	0,80	49,20	234,40	573
	Колбаса вареная (порциями)	30	3,38	5,28	0,00	61,84	77
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		498	21,18	22,56	107,4	708,16	
2-й ЗАВТРАК	Фрукты свежие (апельсины)	67	0,80	0,80	19,60	88,80	82
ИТОГО ЗА 2-й ЗАВТРАК		67	0,8	0,8	19,60	88,8	
ОБЕД	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,20	573
	Хлеб ржаной	160	9,90	1,80	50,10	256,20	574
	Компот из чернослива +Вит «С»	200	0,56	0,16	26,78	110,30	494
	Рассольник Ленинградский	300	8,94	12,09	18,80	220,14	100
	Пюре из гороха с пассированным луком	225	19,60	5,47	46,53	313,38	390
	Гуляш из отварной говядины	100	22,10	21,98	6,36	300,60	327
	Винегрет овощной	100	2,21	6,26	9,69	103,40	47
ИТОГО ЗА ОБЕД		1135	34,15	35,77	110,6	821,11	
ПОЛДНИК	Сок фруктовый	200	0,00	0,00	22,40	90,00	501
	Фрукты (апельсины)	67	1,35	0,45	18,90	85,05	82
	Ватрушка с творожным фаршем	100	7,52	5,52	7,80	113,70	531
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		367	8,87	6,27	49,1	288,75	
УЖИН	Хлеб пшеничный	48	6,08	0,64	39,36	187,52	573
	Чай с молоком	200	1,72	1,48	15,98	83,94	460
	Пюре картофельное	200	3,94	8,02	25,32	188,70	377
	Шницель натуральный рубленый	100	17,63	22,34	9,87	311,06	319
	Сельдь с луком	100	15,97	13,74	3,96	203,44	316
ИТОГО ЗА УЖИН		648	17,45	20,63	94,49	673,29	
2-й УЖИН	Кисломолочный напиток (Снежок)	200	6,80	5,00	11,00	116,20	470
	Батон с повидлом	80/16	1,50	0,58	19,96	91,30	72
ИТОГО ЗА 2-й УЖИН		296	8,3	5,58	30,96	207,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ		3011	90,75	91,61	412,15	2787,61	

Медицинская сестра

Аринина Л.Н.