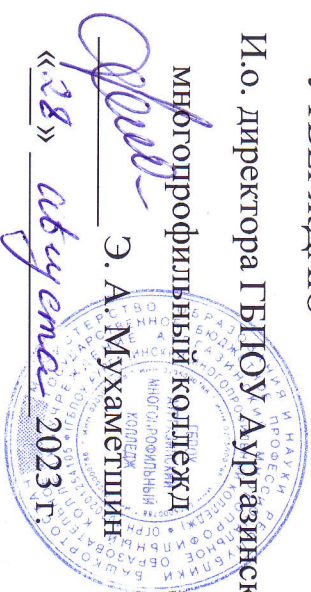


УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ Аургазинский

Многопрофильный колледж

Э. А. Мухаметшин



Примерное десятидневное меню обучающихся группы студентов колледжа

ГБПОУ Аургазинского многопрофильного колледжа дети ОВЗ(инвалиды)

Дни	Обед	Выход блюда,г	Дополнительно	Выход блюда,г	Ужин	Выход блюда,г
1	1. Салат из белокочанной капусты 2. Рассольник Ленинградский 3. Макароны изделия отварные 4. Соус томатный 5. Котлеты из говядины 6. Напиток из плодов шиповника 7. Хлеб пшеничный	100 250 180/5 50 100 200 100	1. Блины 2. Чай с медом	100/5 20/0/25	1. Каша пшеничная молочная 2. Курьи отварные 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный	180/5 100 200/15 100
2	1. Икра морковная 2. Суп картофельный с макаронными изделиями 3. Каша гречневая рассыпчатая 4. Тефтели мясные с рисом 5. Напиток витаминизированный 6. Хлеб пшеничный	100 200 180/5 80/40 200 100	1. Печенье 2. Какао с молоком	100 200	1. Жаркое домашнему с/м 2. Плюшка с сахаром 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный	250/50 100 200/15 100

3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат Степной 2. Щи из свежей капусты с картофелем 3. Плов из говядины 4. Компот из сухофруктов 5. Хлеб пшеничный 	<ol style="list-style-type: none"> 100 250 250 200 100 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кефир 2. Вак-беляш 	<ol style="list-style-type: none"> 200 120 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофельное пюре 2. Фрикадельки тушеные в томатном соусе 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный 	<ol style="list-style-type: none"> 180/5 80/50 200/15 100
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп картофельный с бобовыми и гречками 2. Каша гречневая рассыпчатая 3. Рыба тушеная в томате с овощами (горбуша) 4. Чай с сахаром 5. Хлеб пшеничный 	<ol style="list-style-type: none"> 250 180/5 90/50 200/15 100 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пирожки картофельные с сахаром 2. Чай 	<ol style="list-style-type: none"> 100 200/15 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша пшеничная молочная 2. Коллеты из говядины 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный 	<ol style="list-style-type: none"> 180/5 100 200/15 100
5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат Студенческий 2. Суп картофельный с крупой рисовой 3. Картофельное пюре 4. Соус томатный 5. Куры отварные 6. Чай с лимоном 7. Хлеб пшеничный 	<ol style="list-style-type: none"> 100 250 180/5 50 100 200 100 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сок фруктовый 2. Вафли 	<ol style="list-style-type: none"> 200 100 		

6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп крестьянский с крупой пшенной 2. Макароны отварные 3. Соус томатный 4. Биточки из говядины 5. Напиток витаминизированный 6. Хлеб пшеничный 	250 180/5 50 100 200 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Яйцо отварное 2. Бутерброд с маслом 3. Чай с конфетами 	1 шт. 50/20 200/50	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша ячневая молочная 2. Куры отварные 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный 	180/5 100 200/15 100
7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Винегрет овощной 2. Борщ с капустой, картофелем 3. Каша рисовая рассыпчатая 4. Гуляш из говядины 5. Чай с сахаром 6. Хлеб пшеничный 	100 250/25 180/5 50/75 200 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Кефир 2. Вак-беляш 	200 120	<ol style="list-style-type: none"> 1. Картофельное пюре 2. Тефтели мясные с рисом 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный 	180/5 80/40 200/15 100
8	<ol style="list-style-type: none"> 1. Салат из белокочанной капусты 2. Суп картофельный с бобовыми и гречками 3. Каша гречневая рассыпчатая 4. Соус томатный 5. Куры отварные 6. Чай с сахаром 7. Хлеб пшеничный 	100 250/15 180/5 50 100 200/15 100	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сметана 2. Блины 	200 100/5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша пшеничная молочная 2. Котлеты из говядины 3. Чай с сахаром 4. Хлеб пшеничный 	180/5 100 100 200/15 100

9	<ol style="list-style-type: none"> 1. Суп с домашней лапшой 2. Каша ячневая рассыпчатая 3. Тефтели рыбные с томатным соусом (горбуша) 4. Чай с сахаром 5. Хлеб пшеничный 	<p>250 180/5 80/40 200/15 100</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Квистыбый с пшеном 2. Кефир 	<p>100 200</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Каша молочная рисовая 2. Блины 3. Чай с медом 4. Хлеб пшеничный 	<p>180/5 100/5 200/25 100</p>
10	<ol style="list-style-type: none"> 1. Винегрет овощной 2. Рагу из овощей с мясом 3. Чай с медом 4. Хлеб пшеничный 	<p>100 250/50 200/25 100</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Печенье 2. Сок фруктовый 	<p>100 200</p>		

Составила заведующая столовой: _____



Салиева Д. С.