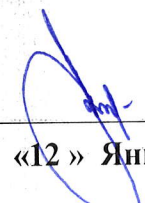


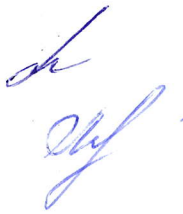
# Меню

На «13» Января 2026г


 О.В Гаврилов  
 «12» Января 2026г.

Наименование блюд	Выход готового блюда	
	С 5-8 класс	С 9-11 класс
<b>Завтрак</b>	<b>Гр/ккал</b>	<b>Гр/ккал</b>
Каша манная молочная	250/313,2	280/350,8
Сыр порциями	15/54,0	20/72,0
Масло сливочное	15/99,0	20/132,0
Хлеб пшеничный/батон	35/30\151,97	35/30\151,97
Чай с сахаром	200/88,0	200/88,0
<b>Обед</b>		
Салат из свеклы с черносливом	150/115	150/115,0
Суп с рыбными фрикадельками	280/142,0	280/142,0
Котлета рыбная любительская	120/196,0	120\196,0
Картофель отварной	230/291,6	250/317,0
Компот из кураги	200/75	200/75
Хлеб	125/288,9	145/355,66
<b>Полдник</b>		
Булочка « Столичная»	90/260,0	90/260,0
Сок	200/38,0	200/38,0
<b>Ужин</b>		
Маринад овощной	150/165	150/165
Рагу из птицы	400/485	400/485
Напиток из шиповника	200/85	200/85
Фрукты	217/86	217,86
Хлеб	125/288,9	150/347,0
Пирожок с картошкой	125/425	125/425
<b>2 Ужин</b>		
Кисломолочный продукт	209/106,0	209/106,0

Зав. Столовой  
Калькулятор



Т.А Шкабарова  
О.В Лалетина

Утверждаю  
Директора КГБОУ «Канский  
морской кадетский корпус»

\_\_\_\_\_ О.В Гаврилов

# Меню

На «14» Января 2026г.

«13» Января 2026г.

Наименование блюд	Выход готового блюда	
	С 5-8 класс	С 9-11 класс
<b>Завтрак</b>	<b>Гр/ккал</b>	<b>Гр/ккал</b>
Суп молочный с макарон.изделиями	200/179,40	280/201,0
Сыр порциями	15/54,0	20/72,0
Масло сливочное	15/99,0	20/132,0
Хлеб пшеничный/батон	35/30\151,97	35/30\151,97
Кофейный напиток с молоком	200/88,0	200/88,0
<b>Обед</b>		
Овощи свежие	150/16,5	150/16,50
Щи из св.капусты с картофелем, с мясом птицы и со сметаной	275/112,1	280/118,8
Цыплята тушеные в сметанном соусе	150/329	150/329
Каша перловая	230/242	250/242
Кисель из кураги	200/124,0	200/124,0
Хлеб	125/288,9	145/335,66
Фрукты	295/73,34	295/73,34
<b>Полдник</b>		
Булочка Домашняя	100/330	100/330
Сок	200/75,0	200/75,0
Ассорти фруктовое	130/86	130/86
<b>Ужин</b>		
Салат картофельный с зеленым гор.	120/140,0	150/140,0
Котлета рыбная любительская	104/	104/
Соус молочный	50/46,6	50/46,6
Картофельное пюре	230/222,6	250/329,0
Чай с сахаром	200/38	200/38
Хлеб	125/288,9	150/347,0
Кондитерские изделия	96/524	96/524
Фрукты	278/76,0	278/76,0
<b>2 Ужин</b>		
Кисломолочный продукт	213/109,71	213/109,71

Зав. Столовой

Калькулятор

Т.А Шкабарова

О.В Лалетина

Утверждаю  
Директора КГБОУ «Канский  
морской кадетский корпус»

О.В Гаврилов

# Меню

На «15» Января 2026г.

«14» Января 2026г.

Наименование блюд	Выход готового блюда	
	С 5-8 класс	С 9-11 класс
<b>Завтрак</b>	<b>Гр/ккал</b>	<b>Гр/ккал</b>
Суп молочный с гречневой крупой	250/162,5	280/201,0
Сыр порциями	15/54,0	20/72,0
Масло сливочное	15/99,0	20/132,0
Хлеб пшеничный/батон	35/30\151,97	35/30\151,97
Кофейный напиток с молоком	200/88,0	200/88,0
<b>Обед</b>		
Сельдь с луком	100/140,0	150/210,0
Щи из св.капусты с картофелем, с мясом птицы и со сметаной	275/80,0	280/80,0
Котлета рубленая из цыплят	100/174,0	100/174,0
Картофель отварной	230/221,0	250/265
Фасоль консервир.	35/221.	60/265
Соус сметанный	50/35,37	50/35,37
Сок 0,2	200/75	200/75
Хлеб	125/288,9	145/335,66
Фрукты	307/76	307/76
<b>Полдник</b>		
Пудинг творожный запеч.с джемом	260/442	270/461
Чай с сахаром	200/38	200/38
<b>Ужин</b>		
Салат картофельный с сол.огурцом	120/140,0	150/140,0
Рыба тушеная с овощами минтай	104/	104/
Макароны отварные	50/46,6	50/46,6
Пирожок с капустой	230/222,6	250/329,0
Компот из чернослива	200/38	200/38
Хлеб	125/288,9	150/347,0
Фрукты	219/76	219/76
<b>2 Ужин</b>		
Кисломолочный продукт	217/109,71	217/109,71

Зав. Столовой

Т.А Шкабарова

Калькулятор

О.В Лалетина