



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник вторая неделя

На 30 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-24
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-96
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-29
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-35
740	Итого	24.23	26.07	100.45	738.00	57-57

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-24
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-96
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-29
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	12-29
57	Хлеб пшеничный	4.33	0.46	28.04	134.00	3-64
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-35
737	Итого	24.00	26.05	98.97	731.00	51-77

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



ОБЛОД



Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 3 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	13.00	6-63
60	Говядина отварная	193.00	78-44
150	Каша пшенная вязкая гарнир	150.00	7-13
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-35
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	34.86	1-67
520	Итого	522.66	99-30

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Соп
ВФ



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник вторая неделя

На 30 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	5-10
60	Говядина отварная	17	13.7	0.4	193.00	60-54
150	Каша пшенная вязкая гарнир	4.09	4.7	22.74	150.00	4-90
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-33
36	Хлеб пшеничный	2.74	0.29	17.71	85.00	2-30
95	Йогурт	2	3.04	8.07	83.00	27-68
601	Итого	26.63	21.88	66.42	585.00	102-85

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	1.6	6.1	6.2	86.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-24
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-96
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-29
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-35
95	Йогурт					27-68
895	Итого	25.83	32.17	106.65	824.00	88-87

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	15	15	60	290.00	26-00
200	Компот из плодов и ягод зам	0.01			71.00	12-94
300	Итого	15.01	15	60	361.00	38-94

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Signature)

(Signature)

