

Медицинская сестра

10.1

Con
ry



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 14 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	1.2	0.1	2.4	15.00	4-95
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-44
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-85
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-08
44	Хлеб пшеничный	3.34	0.35	21.65	103.00	2-81
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66.00	3-22
612	Итого	20.75	17.67	90.73	582.00	57-35

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	3-58
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-21
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-97
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	4-92
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-02
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-45
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-54
795	Итого	30.86	29.58	112.48	820.00	75-24

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-04
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-37
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59.00	1-60
425	Итого	7.54	8.87	55.5	349.00	17-01

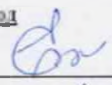
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра






Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 14 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	3	0.25	6	38.00	8-25
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-44
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-85
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-08
62	Хлеб пшеничный	4.71	0.5	30.5	146.00	3-96
55	Хлеб ржаной	3.63	0.66	18.37	96.00	4-66
687	Итого	25.04	18.17	108.59	678.00	63-24

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из моркови и яблок	0.86	5.22	7.87	82.00	5-96
250	Суп картофельный с клецками	3.1	3.45	14.38	101.00	4-02
100	Биточки из говядины	17.74	19.63	13.39	301.00	57-75
180	Каша пшеничная вязкая гарнир	4.8	5.09	29.47	182.00	5-90
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-02
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-45
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
34	Хлеб ржаной	2.24	0.41	11.36	59.00	2-88
95	Йогурт					26-66
1034	Итого	33.27	34.72	126.78	951.00	112-83

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-04
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-37
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.00	2-23
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-69
455	Итого	9.62	9.19	67.1	407.00	19-33

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





