



Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя

На 15 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	11.00	3-04
180	Макаронник с мясом (говядина)	341.00	108-62
200	Кофейный напиток	99.00	11-89
40	Хлеб ржаной	94.00	2-78
20	Хлеб пшеничный	70.00	1-92
500	Итого	678.00	128-25

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

Четверг первая неделя

На 15 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Яйца вареные	5.1	4.6	0.3	63.00	5-62
50	Помидоры свежие в нарезке	0.58	0.08	1.92	11.00	2-34
180	Макаронник с мясом (говядина)	10	18	42	341.00	81-40
200	Кофейный напиток	1.32	1.41	20.3	99.00	7-98
40	Хлеб ржаной	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
40	Хлеб пшеничный	2.64	0.48	13.36	70.00	3-39
550	Итого	22.68	24.89	97.56	678.00	103-28

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры свежие в нарезке	1.3	4.5	7.6	76.00	3-73
250	Рассольник ленинградский	2.16	3.94	15.49	106.00	5-52
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	24-74
180	Каша вязкая ячневая	5.69	5.02	36.22	212.00	4-69
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	15-60
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	3-64
95	Йогурт					26-66
1018	Итого	27.89	35.45	123.82	958.00	87-77

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	8-25
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.3	10.3	47.00	6-94
400	Итого	4.56	8.56	62.07	408.00	29-19

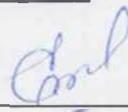
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг первая неделя

На 15 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Яйца вареные	5.1	4.6	0.3	63.00	5-62
60	Помидоры свежие в нарезке	0.58	0.08	1.92	11.00	2-34
150	Макаронник с мясом (говядина)	8.4	15	35	284.00	67-84
200	Кофейный напиток	1.32	1.41	20.3	99.00	7-98
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-11
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78.00	2-54
503	Итого	19.89	21.71	83.78	587.00	88-43

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	0.8	2.7	4.6	46.00	2-34
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	4-19
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	24-74
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	3-91
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	15-60
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
780	Итого	24.39	31.78	102.42	825.00	55-87

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	8-25
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
180	Персики					35-10
480	Итого	4.16	8.26	51.77	361.00	57-35

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

