



Меню

Детей-инвалидов

Среда первая неделя

На 23 сентября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-03
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	52-04
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-17
25	Соус красный основной т\п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-08
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-44
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	1-77
735	Итого	30.34	26.45	107.76	771.00	71-08

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-03
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	52-04
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-17
25	Соус красный основной т\п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-08
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-44
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
34	Хлеб ржаной	2.24	0.41	11.36	59.00	2-00
749	Итого	31.36	26.58	114.02	802.00	71-95

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 28 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Огурцы свежие в нарезке	19.00	5-53
50	Сельдь с луком	60.42	27-05
150	Картофельное пюре	146.00	14-99
200	Какао с молоком	107.00	19-58
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	34.86	1-67
500	Итого	438.08	85-03

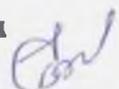
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 28 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	3	0.25	6	38.00	8-50
100	Сельдь с луком	6	6.36	21.52	145.00	41-04
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-03
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-07
62	Хлеб пшеничный	4.71	0.5	30.5	146.00	3-96
55	Хлеб ржаной	3.63	0.66	18.37	96.00	3-24
667	Итого	25.04	18.17	108.59	678.00	79-84

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из моркови и яблок	0.86	5.22	7.87	82.00	5-03
250	Суп картофельный с клецками	3.1	3.45	14.38	101.00	3-79
100	Биточки из говядины	17.74	19.63	13.39	301.00	57-82
180	Каша пшеничная вязкая гарнир	4.8	5.09	29.47	182.00	6-20
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-08
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-44
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
34	Хлеб ржаной	2.24	0.41	11.36	59.00	2-00
938	Итого	33.27	34.72	126.78	951.00	84-55

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-48
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-33
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.00	2-23
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-18
455	Итого	9.62	9.19	67.1	407.00	19-22

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

(Handwritten signature)



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 28 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	5-10
100	Сельдь с луком	6	6.36	21.52	145.00	41-04
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-03
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-07
44	Хлеб пшеничный	3.34	0.35	21.65	103.00	2-81
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66.00	2-24
592	Итого	20.75	17.67	90.73	582.00	74-29

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	3-02
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-03
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	52-04
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-17
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-08
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-44
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	1-77
95	Йогурт					27-68
890	Итого	30.86	29.58	112.48	820.00	101-78

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-48
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-33
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59.00	1-60
425	Итого	7.54	8.87	55.5	349.00	17-41

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

