



Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг первая неделя

На 29 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Яйца вареные	5.1	4.6	0.3	63.00	5-70
60	Помидоры свежие в нарезке	0.58	0.08	1.92	11.00	2-90
150	Макаронник с мясом (говядина)	8.4	15	35	284.00	68-53
200	Кофейный напиток	1.32	1.41	20.3	99.00	7-92
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-11
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78.00	1-77
95	Йогурт					27-68
598	Итого	19.89	21.71	83.78	587.00	116-61

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	0.8	2.7	4.6	46.00	2-90
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	3-91
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	24-72
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	4-37
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
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
50	Рулетик с повидлом черемушки					8-25
810	Итого	24.39	31.78	102.42	825.00	66-37

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	9-01
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
95	Йогурт					27-68
395	Итого	4.16	8.26	51.77	361.00	50-69

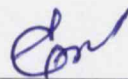
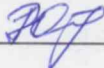
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя

На 29 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Яйца вареные	5.1	4.6	0.3	63.00	5-70
50	Помидоры свежие в нарезке	0.58	0.08	1.92	11.00	2-90
180	Макаронник с мясом (говядина)	10	18	42	341.00	82-24
200	Кофейный напиток	1.32	1.41	20.3	99.00	7-92
40	Хлеб ржаной	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
40	Хлеб пшеничный	2.64	0.48	13.36	70.00	2-35
550	Итого	22.68	24.89	97.56	678.00	103-66

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры свежие в нарезке	1.3	4.5	7.6	76.00	4-63
250	Рассольник ленинградский	2.16	3.94	15.49	106.00	5-16
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	24-72
180	Каша вязкая ячневая	5.69	5.02	36.22	212.00	5-25
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	2-53
50	Рулетки с повидлом черемухи					16-50
973	Итого	27.89	35.45	123.82	958.00	79-88

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	9-01
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	5-78
400	Итого	4.56	8.56	62.07	408.00	28-79

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Детей-инвалидов

Четверг первая неделя

На 29 сентября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	3-91
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	24-72
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	4-37
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
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
720	Итого	23.59	29.08	97.82	779.00	55-22

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	3-91
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	24-72
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	4-37
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	2-53
743	Итого	25.21	29.32	107.08	826.00	56-62

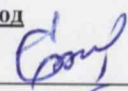
При приготовление использована соль пищевая йодированная

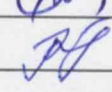
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





Медицинская сестра