



Меню

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На Часовую 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Котлеты из курицы	101.00	22-41
120	Макароны отварные	157.00	7-94
200	Какао с молоком	107.00	19-58
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
410	Итого	435.80	52-01

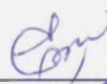
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







Медицинская сестра



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 4 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-13
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-60
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-28
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	15-02
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-07
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47.00	1-28
113	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	6-53
538	Итого	20.21	24.4	68.04	588.00	53-91

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	5-10
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-81
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-20
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-11
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106.00	2-87
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-06
95	Йогурт					27-68
875	Итого	32.42	27.37	106.34	818.00	156-83

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	6.29	38.65	261.00	40-00
200	Ряженка	5.8	5	8	92.00	20-00
300	Итого	18.12	11.29	46.65	353.00	60-00

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 4 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-13
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-60
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	15-02
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-28
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-07
57	Хлеб пшеничный	4.33	0.46	28.04	134.00	3-64
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	5-78
562	Итого	23.02	24.7	86.24	675.00	55-52

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	1.17	0.17	3.83	22.00	8-50
250	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.81	4.45	13	100.00	17-25
280	Плов из отварной говядины	28.56	26.75	45.51	554.00	119-22
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-11
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-12
95	Йогурт					27-68
1016	Итого	38.16	32.24	122.22	951.00	181-39

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	6.29	38.65	261.00	40-00
200	Ряженка	5.8	5	8	92.00	20-00
125	Плоды или ягоды свежие	0.5	0.5	12.25	55.00	7-23
425	Итого	18.62	11.79	58.9	408.00	67-23

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)



