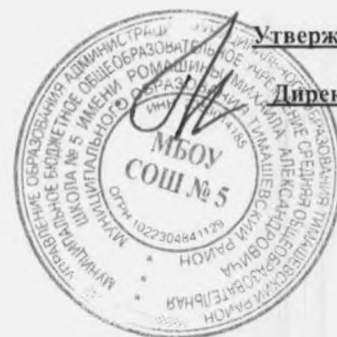




Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-70
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	5-33
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
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	5-80
562	Итого	23.02	24.7	86.24	675.00	55-77

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	1.17	0.17	3.83	22.00	5-13
250	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.81	4.45	13	100.00	17-27
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	3-20
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-45
95	Йогурт					27-68
1016	Итого	38.16	32.24	122.22	951.00	178-46

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	7-25
425	Итого	18.62	11.79	58.9	408.00	67-25

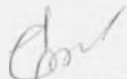
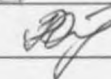
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра




Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-70
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-33
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	13-06
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47.00	1-28
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	5-80
525	Итого	20.21	24.4	68.04	588.00	53-41

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	3-08
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106.00	2-87
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-38
95	Йогурт					27-68
875	Итого	32.42	27.37	106.34	818.00	155-24

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

(Signature)



Меню

Детей-инвалидов

Вторник вторая неделя

На 28 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Огурцы свежие в нарезке	0.35	0.05	1.15	6.5	1-54
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.67	1-36
720	Итого	29.94	27.02	92.8	749.67	124-04

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Огурцы свежие в нарезке	0.35	0.05	1.15	6.5	1-54
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.67	1-36
720	Итого	29.94	27.02	92.8	749.67	124-04

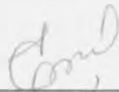
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





Медицинская сестра



