



Утверждаю
Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник первая неделя

На 24 Октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	3.43	4.43		54.00	6-91
200\55	Каша гречневая вязкая молочная	6.21	5.28	32.79	203.00	18-62
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	9-40
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.00	2-23
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
25	Вафли	0.8	0.7	20.03	90.00	5-80
515	Итого	15.18	11.05	105.43	583.00	45-00

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат витаминный 2 вариант без перца	0.94	3.61	5.27	58.00	3-46
200	Суп картофельный с крупой рисовой	1.58	2.19	11.66	73.00	2-88
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	36-69
150	Макароньы отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	11-07
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
790	Итого	26.87	28.54	84	820.00	73-75

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Омлет с сыром	20.71	22.98	3.44	303.00	38-59
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
95	Йогурт					27-68
455	Итого	21.11	23.38	13.24	350.00	84-17

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
 Ответственный за питание
 Медицинская сестра

(Handwritten signatures)



Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 24 Октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	3.43	4.43		54.00	6-91
200\5\5	Каша гречневая вязкая молочная	6.21	5.28	32.79	203.00	18-62
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	9-40
65	Хлеб пшеничный	4.94	0.52	31.98	153.00	4-15
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	7800	3-06
25	Вафли	0.8	0.7	20.03	90.00	5-80
560	Итого	18.45	11.47	125.20	680.00	47-94

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат витаминный 2 вариант без перца	1.57	6.02	8.79	96.00	5-77
250	Суп картофельный с крупой рисовой	1.98	2.74	14.58	91.00	3-60
100	Птица отварная	11.11	16.29	0.57	243.00	40-76
180	Макароны отварные с сыром	9.48	8.64	34.32	253.00	13-28
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
46	Хлеб ржаной	3.04	0.55	15.36	80.00	3-13
926	Итого	30.99	34.64	98.22	952.00	83-47

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Омлет с сыром	20.71	22.98	3.44	303.00	38-59
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
130	Плоды или ягоды свежие	0.52	0.52	12.74	62.00	7-38
95	Йогурт					27-68
585	Итого	21.63	23.9	25.98	412.00	91-55

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Детей-инвалидов

Пятница вторая неделя

На 24 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат витаминный 2 вариант без перца	0.94	3.61	5.27	58.00	3-46
200	Суп картофельный с крупой рисовой	1.58	2.19	11.66	73.00	2-88
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	36-69
150	Макароны отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	11-07
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
790	Итого	26.87	28.54	84	820.00	73-75

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат витаминный 2 вариант без перца	0.94	3.61	5.27	58.00	3-46
200	Суп картофельный с крупой рисовой	1.58	2.19	11.66	73.00	2-88
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	36-69
150	Макароны отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	11-07
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
790	Итого	26.87	28.54	84	820.00	73-75

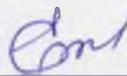
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминоизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 24 Октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	54.00	10-36
200\5\5	Каша гречневая вязкая молочная	203.00	27-88
200	Кисель из плодов или ягод свежих	102.00	14-08
30	Хлеб пшеничный	94.15	2-08
20	Хлеб ржаной	52.00	1-39
25	Вафли	90.00	7-53
500	Итого	595.15	63-32

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



