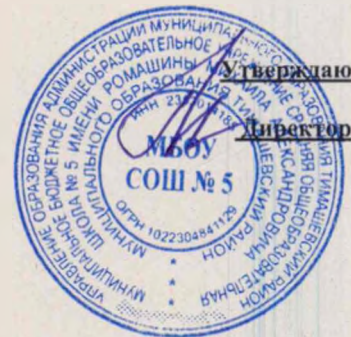




Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник первая неделя

На 25 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	4.98	5.66	5.92	95.00	9-21
100	Запеканка рулет картофельная с мясом (масло сливочное)	6.22	14.55	28	227.00	46-50
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
70	Хлеб ржаной	4.62	0.84	23.38	122.00	4-76
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
655	Итого	20.12	21.9	106.9	670.00	83-90

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие	1.3	4.87	4.97	68.00	8-75
250	Борщ со свежей капустой и картофелем	1.81	4.91	12.74	103.00	4-51
180	Рис припущенный	4.08	6.48	41.88	242.00	9-55
100	Котлеты рыбные	11.82	14.06	14.52	223.00	45-43
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
54	Хлеб пшеничный	4.1	0.43	26.57	127.00	3-45
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	2-92
95	Йогурт					27-68
1022	Итого	28.85	33.27	135.94	951.00	116-13

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
200	Кефир	5.8	5	8	100.00	14-49
200	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.3	10.3	47.00	11-36
95	Йогурт					27-68
595	Итого	10.26	13.56	44.7	406.00	67-53

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

См
Р



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник первая неделя

На 25 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	4.98	5.66	5.92	95.00	9-21
100	Запеканка рулет картофельная с мясом (масло сливочное)	6.22	14.55	28	227.00	46-50
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
70	Хлеб ржаной	4.62	0.84	23.38	122.00	4-76
95	Йогурт	2	3.04	8.07	83.00	27-68
500	Итого	17.92	24.14	80.57	588.00	90-49

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.78	2.92	2.98	41.00	5-25
200	Борщ со свежей капустой и картофелем	1.45	3.93	10.19	82.00	3-62
150	Рис припущенный	3.4	5.4	34.9	202.00	7-96
90	Котлеты рыбные	10.64	12.65	13.07	201.00	40-89
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
200	Фрукты или ягоды свежие	0.4	0.3	10.3	47.00	11-36
970	Итого	24.59	27.88	122.0	832.00	87-51

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
200	Кефир	5.8	5	8	100.00	14-49
95	Йогурт					27-68
395	Итого	9.86	13.26	34.4	359.00	56-17

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures and initials)



Меню

Детей-инвалидов

Вторник первая неделя

На 25 Октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.78	2.92	2.98	41.00	5-25
200	Борщ со свежей капустой и картофелем	1.45	3.93	10.19	82.00	3-62
150	Рис припущенный	3.4	5.4	34.9	202.00	7-96
90	Котлеты рыбные	10.64	12.65	13.07	201.00	40-89
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
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
750	Итого	22.77	27.38	103.48	744.17	74-83

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.78	2.92	2.98	41.00	5-25
200	Борщ со свежей капустой и картофелем	1.45	3.93	10.19	82.00	3-62
150	Рис припущенный	3.4	5.4	34.9	202.00	7-96
90	Котлеты рыбные	10.64	12.65	13.07	201.00	40-89
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
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
750	Итого	22.77	27.38	103.48	744.17	74-83

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Вторник первая неделя

На 25 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	95.00	13-01
100	Запеканка рулет картофельная с мясом (масло сливочное)	227.00	62-53
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб ржаной	52.33	2-50
365	Итого	435.33	81-35

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



