Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 26 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	19.00	6-83
120	Тефтели рыбные	60.42	35-11
150	Картофельное пюре	146.00	16-53
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-50
20	Хлеб ржаной	34.86	1-67
580	**Итого**	**438.08**	**82-20**

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	49.00	4-06
200	Суп картофельный с клецками	94.00	5-19
90	Биточки из говядины	271.00	67-83
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	152.00	7-66
25	Соус красный основной т\п	14.00	1-65
200	Напиток из плодов шиповника	94.00	8-04
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-78
30	Хлеб ржаной	52.00	2-50
795	**Итого**	**820.00**	**99-71**

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

Среда первая неделя

На 26 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	3	0.25	6	38.00	8-75
120	Сельдь с луком	6	6.36	21.52	145.00	23-42
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
62	Хлеб пшеничный	4.71	0.5	30.5	146.00	3-96
55	Хлеб ржаной	3.63	0.66	18.37	96.00	3-74
687	**Итого**	**25.04**	**18.17**	**108.59**	**678.00**	**62-90**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из моркови и яблок	0.86	5.22	7.87	82.00	4-91
250	Суп картофельный с клецками	3.1	3.45	14.38	101.00	3-73
100	Биточки из говядины	17.74	19.63	13.39	301.00	57-72
180	Каша пшеничная вязкая гарнир	4.8	5.09	29.47	182.00	6-26
25	Соус красный основной т\п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
34	Хлеб ржаной	2.24	0.41	11.36	59.00	2-31
938	**Итого**	**33.27**	**34.72**	**126.78**	**951.00**	**84-62**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-53
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.00	2-23
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
95	Йогурт					27-68
550	**Итого**	**9.62**	**9.19**	**67.1**	**407.00**	**47-14**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 26 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	1.2	0.1	2.4	15.00	5-25
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-42
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
44	Хлеб пшеничный	3.34	0,35	21.65	103.00	2-81
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66.00	2-58
592	**Итого**	**20.75**	**17.67**	**90.73**	**582.00**	**57-09**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	2-95
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	2-98
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-95
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
25	Соус красный основной т\п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
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
795	**Итого**	**30.86**	**29.58**	**112.48**	**820.00**	**74-19**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-53
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59.00	1-60
95	Йогурт					27-68
520	**Итого**	**7.54**	**8.87**	**55.5**	**349.00**	**45-15**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Детей-инвалидов

Среда первая неделя

На 26 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	2-95
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	2-98
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-95
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
25	Соус красный основной т\п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
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
795	**Итого**	**30.86**	**29.58**	**112.48**	**820.00**	**74-19**

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	2-95
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	2-98
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-95
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
25	Соус красный основной т\п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
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
795	**Итого**	**30.86**	**29.58**	**112.48**	**820.00**	**74-19**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Bon appétit
Bon appétit
Bon appétit