Утверждаю
Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник вторая неделя

На 7 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Говядина отварная	14.17	11.42	0.33	161.00	50-44
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78.00	2-11
200	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.6	0.6	14.7	66.00	11-36
633	**Итого**	**20.58**	**16.53**	**67.27**	**500.00**	**71-48**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-13
90	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-55
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-40
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
286	Плоды или ягоды свежие яблоки					16-24
1086	**Итого**	**25.02**	**28.02**	**104.33**	**774.00**	**77-39**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Ряженка промышленного производства	5.8	3	8	92.00	20-00
100	Блинчики с повидлом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
95	Йогурт					27-68
390	**Итого**	**9.86**	**11.26**	**34.4**	**351.00**	**61-68**

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

Понедельник вторая неделя

На 4 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Говядина отварная	12.8	13.7	0.4	193.00	60-52
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
200	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47.00	11-36
700	**Итого**	**23.04**	**19.19**	**85.94**	**628.00**	**85-32**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	2.67	10.17	10.33	143.00	6-03
250	Суп картофельный с горохом	6.04	5.13	20.16	151.00	3-92
100	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят соус томатный	9.78	14.23	9.57	206.00	25-55
180	Макароны отварные с овощами	3.6	9.36	27.64	209.00	9-06
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
54	Хлеб пшеничный	4.1	0.43	26.57	127.00	3-45
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
924	**Итого**	**29.23**	**40.2**	**117.43**	**953.00**	**68-63**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Ряженка промышленного производства	5.8	3	8	92.00	20-00
100	Блинчики с повидлом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
95	Йогурт					27-68
390	**Итого**	**9.86**	**11.26**	**34.4**	**351.00**	**61-68**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 7 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Говядина отварная	161.00	65-38
150	Каша гречневая вязкая гарнир	134.00	7-84
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб пшеничный	71.18	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
520	**Итого**	**462.18**	**80-28**

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	36.00	5-38
200	Суп картофельный с горохом	121.00	5-56
60	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят соус томатный	123.00	22-38
150	Макароны отварные с овощами	174.00	10-86
200	Сок фруктовый в ассортименте	47.00	15-86
30	Хлеб пшеничный	71.18	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
720	**Итого**	**607.18**	**63-79**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

МБОУ

Директор

Меню

Детей-инвалидов

Понедельник вторая неделя

На 7 ноября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-13
90	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-55
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-40
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
286	Плоды или ягоды свежие яблоки					16-24
1086	**Итого**	**25.02**	**28.02**	**104.33**	**774.00**	**77-39**

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-13
90	Котлеты рубленные из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-55
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-40
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
286	Плоды или ягоды свежие яблоки					16-24
1086	**Итого**	**25.02**	**28.02**	**104.33**	**774.00**	**77-39**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____