



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг вторая неделя

На 10 ноября 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
75	Биточки из курицы	7	5.16	12	125.00	18-79
150	Рис отварной с овощами	3.33	4.63	25.94	179.00	7-82
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47.00	1-28
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
500	Итого	18.55	15.85	83.98	575.00	43-86

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры соленные в нарезке	0.66	0.12	2.28	13.00	8-17
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96.00	4-26
90	Тефтели 2-й вариант	8.39	13.35	8.95	190.00	35-12
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	9-98
47	Хлеб пшеничный	3.57	0.38	23.12	110.00	3-00
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
150	Плоды или ягоды свежие яблоки	1.35	0.15	14.25	68.00	8-52
927	Итого	24.64	23.24	112.17	764.00	76-32

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236.00	14-00
200	Компот из кураги	1	0.1	15.7	67.00	3-16
180	Йогурт					55-36
200	Плоды или ягоды свежие					11-36
50	Корж молочный					13-00
730	Итого	8.33	7.62	50.37	303.00	96-88

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures and stamps)



Меню

Детей -инвалидов

Четверг вторая неделя

На 10 ноября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры соленые в нарезке	0.66	0.12	2.28	13.00	8-17
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96.00	4-26
90	Тефтели 2-й вариант	8.39	13.35	8.95	190.00	35-12
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	9-98
47	Хлеб пшеничный	3.57	0.38	23.12	110.00	3-00
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
777	Итого	23.29	23.09	97.92	696.00	67-80

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры соленые в нарезке	0.66	0.12	2.28	13.00	8-17
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96.00	4-26
90	Тефтели 2-й вариант	8.39	13.35	8.95	190.00	35-12
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	9-98
47	Хлеб пшеничный	3.57	0.38	23.12	110.00	3-00
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
777	Итого	23.29	23.09	97.92	696.00	67-80

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг вторая неделя

На 10.02.2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	95.00	13-01
60	Биточки из курицы	100.00	22-38
150	Рис отварной с овощами	179.00	12-30
200	Напиток из плодов шиповника	94.00	8-04
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-39
20	Хлеб ржаной	34.00	1-67
485	Итого	549.00	58-79

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Суп картофельный с макаронными изделиями	72.00	5-36
60	Тефтели 2-й вариант	126.00	31-36
150	Каша гречневая вязкая гарнир	134.00	7-84
200	Чай с лимоном	61.00	3-31
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-39
20	Хлеб ржаной	34.00	1-67
600	Итого	474.00	50-93

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

См
РФ



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Четверг вторая неделя

На 10 ноября 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
70	Биточки из курицы	6.53	4.82	11.2	117.00	17-52
100	Рис отварной с овощами	2.22	3.09	17.29	119.00	5-21
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
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43.00	1-70
100	Плоды или ягоды свежие	0.9	0.1	9.5	45.00	5-68
580	Итого	20.48	14.37	100.64	631.00	47-91

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры соленные в нарезке	1.1	0.2	3.8	22.00	13-62
250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.9	2.5	21	120.00	5-33
100	Тефтели 2-й вариант	9.32	14.83	9.94	211.00	39-02
180	Каша гречневая вязкая гарнир	3.84	5.04	24.96	161.00	6-28
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	9-98
65	Хлеб пшеничный	4.94	0.52	31.98	153.00	4-15
55	Хлеб ржаной	3.63	0.66	18.37	96.00	3-74
950	Итого	28.9	26.43	126	864.00	82-12

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236.00	14-00
200	Компот из кураги	1	0.1	15.7	67.00	3-16
180	Йогурт					55-36
200	Плоды или ягоды свежие					11-36
50	Корж молочный					13-00
730	Итого	8.33	7.62	50.37	303.00	96-88

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

См
РЗ

