



Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 14 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	75.00	9-03
10	Сыр порциями	36.00	11-20
205	Каша рисовая вязкая молочная	193.00	19-88
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.00	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
475	Итого	516.00	63-42

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с крупой перловой	69.00	5-24
50	Птица отварная	121.00	30-60
150	Макароны отварные с сыром	211.00	22-58
200	Компот из плодов и ягод (зам)	71.00	20-59
30	Хлеб пшеничный	70.00	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
650	Итого	577.00	82-76

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 14 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75.00	6-22
20	Сыр порциями	4.57	5.91		72.00	14-94
220	Каша рисовая вязкая молочная	3.23	4.27	38.74	207.00	13-93
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
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66.00	2-58
550	Итого	19.67	23.79	94.78	673.00	54-68

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 перловой	1.98	2.74	14.58	91.00	3-56
100	Птица отварная	11.11	16.29	0.57	243.00	92-76
180	Макароны отварные с сыром	9.48	8.64	34.32	253.00	18-54
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.15	0.15	17.19	71.00	13-74
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	31.03	34.75	115.38	951.00	140-54

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Сок фруктовый в ассортименте	1		20.2	85.00	17-90
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47.00	5-68
120	Запеканка из творога	7.76	13.19	15.91	257.00	34-85
420	Итого	9.16	13.59	46.11	389.00	58-43

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник первая неделя

На 14 ноября 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 перловой	1.58	2.17	9.69	69.00	2-85
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	83-49
150	Макароны отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	15-45
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113.00	3-06
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
788	Итого	26.72	28.5	81.05	811.00	124-77

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 перловой	1.58	2.17	9.69	69.00	2-85
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	83-49
150	Макароны отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	15-45
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113.00	3-06
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
788	Итого	26.72	28.5	81.05	811.00	124-77

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сол
РД



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник первая неделя

На 14 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
20	Сыр порциями	4.57	5.91		72.00	14-94
205	Каша рисовая вязкая молочная	3.01	3.98	36.1	193.00	12-98
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
26	Хлеб ржаной	1.72	0.31	8.68	45.00	1-77
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78.00	2-11
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10.00	47.00	5-68
584	Итого	16.81	15.26	83.52	542.00	50-53

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 перловой	1.58	2.17	9.69	69.00	2-85
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	83-49
150	Макароны отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	15-45
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	13-74
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113.00	3-06
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
788	Итого	26.72	28.5	81.05	811.00	124-77

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Сок фруктовый в ассортименте	1		20.2	85.00	17-90
100	Запеканка из творога	6.47	10.99	13.26	214.00	29-04
300	Итого	21.11	23.38	13.24	299.00	46-94

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)

ПРИКАЗ № 94
ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

11 ноября 2022г.

В связи с отсутствием у поставщика калибровки яблок весом 100-150 граммов, которые необходимы по меню

ПРИКАЗЫВАЮ:

Произвести выдачу яблок один раз за два дня согласно нормы по десятидневному меню.

Директор

ООО «Тимашевское ПРТ райпо»

Н.Н.Стромилова

Визирует:

Специалист по

общественному питанию



А.В. Маракушина



