

Меню

<u>Дети с 7 ло 11 лет</u>

Среда первая педеля

Ha 16 ислебые 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Яйца вареные	5.1	4.6	0.3	63.00	6-10
60	Огурцы свежие в нарезке	0.42	0.06	1.14	7.00	10-88
150	Макаронник с мясом (говядина)	8.4	13	35	284.00	68-56
200	Кофейный напиток	1.32	1.41	20.3	99.00	7-88
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78.00	2-11
513	Итого	19.73	19.69	83	583.00	97-57

Обел

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы отварной	0.8	2.7	4.6	46.00	2-04
200	Суп картофельный с клецками	462	3.34	11.4	94.00	2-98
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	280.00	42-50
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	4-42
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
36	Хлеб пшеничный	2.74	0.29	17.71	85.00	2-30
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
776	Итого	26.98	27.87	99.46	819.00	74-18

<u>Полдиик</u>

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Компот из плодов или ягод свежих	0.15	0.15	17.19	71.00	13-74
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236.00	14-00
300	Итого	7.48	7.67	51.77	307.00	27-74

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

907

,



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

Ha 16 110 180 hul 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Яйца вареные	5.1	4.6	0.3	63.00	6-10
65	Огурцы свежие в нарезке	0.45	0.06	1.23	8.00	11-97
160	Макаронник с мясом (говядина)	8.96	16	37.33	303.00	72-67
200	Кофейный напиток	1.32	1.41	20.3	99.00	7-88
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113.00	3-06
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66.00	2-58
551	Итого	21.99	22.91	95.74	652.00	104-26

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свеклы отварной	1.3	4.5	7.6	76.00	3-41
250	Суп картофельный с клецками	3.1	3.45	14.38	101.00	3-73
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	286.00	42-50
180	Каша вязкая ячневая	5.69	5.02	36.22	212.00	5-31
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113.00	3-06
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	2-92
921	Итого	28.68	27.87	121.73	948.00	78-83

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Компот из плодов или ягод свежих	0.15	0.15	17.19	71.00	13-74
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.9	0.1	9.5	45.00	18-00
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236.00	14-00
400	Итого	8.38	7.77	61.36	352.00	45-74

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

Ha 16 11028 put 2022 год

Завтрак

400	Итого	488.00	105-47
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
30	Хлеб пшеничный	70.00	2-08
200	Кофейный напиток	99.00	11-76
150	Макаронник с мясом (говядина)	284.00	89-96
Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с клецками	94.00	5-19
50	Гуляш из птицы	140.00	31-96
150	Каша вязкая ячневая	177.00	6-47
200	Сок фруктовый яблочный	85.00	15-86
30	Хлеб пшеничный	70.00	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
650	Итого	601.00	63-23

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Dy



Мешо

Детей-инвалидов

Среда первая неделя

Ha 16 молорых 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Салат из свеклы отварной	0.4	1.35	2.3	23.00	1-02
200	Суп картофельный с клецками	462	3.34	11.4	94.00	2-98
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	280.00	42-50
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	4-42
200	Сок фруктовый яблочный	1		20.2	85.00	17-90
36	Хлеб пшеничный	2.74	0.29	17.71	85.00	2-30
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
746	Итого	26.58	26.52	97.16	796.00	73-16

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	а	Ж	У	Ккал	Цена
30	Салат из свеклы отварной	0.4	1.35	2.3	23.00	1-02
200	Суп картофельный с клецками	462	3.34	11.4	94.00	2-98
100	Гуляш из птицы	11.1	21.07	5.35	280.00	42-50
150	Каша вязкая ячневая	4.74	4.18	30.18	177.00	4-42
200	Сок фруктовый яблочный	I		20.2	85.00	17-90
36	Хлеб пшеничный	2.74	0.29	17.71	85.00	2-30
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
746	Итого	26.58	26.52	97.16	796.00	73-16

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



