



Меню

Детей-инвалидов

Вторник вторая неделя

На 22 ноября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.09	3.68	7.8	60.00	10-28
150	Плов из отварной говядины	11.34	11.16	29.52	264.00	63-86
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
600	Итого	16.09	15.32	79-56	512.50	80-57

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.09	3.68	7.8	60.00	10-28
150	Плов из отварной говядины	11.34	11.16	29.52	264.00	63-86
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
600	Итого	16.09	15.32	79-56	512.50	80-57

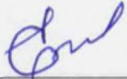
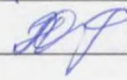
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Утверждаю
Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 22 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Каша пшеничная вязкая	152.00	7-66
60	Котлеты из курицы	101.00	37-18
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
440	Итого	430.50	66-48

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	60.00	16-22
150	Плов из отварной говядины	264.00	84-08
200	Компот из смеси сухофруктов	83.00	4-69
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
550	Итого	512.50	108-74

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

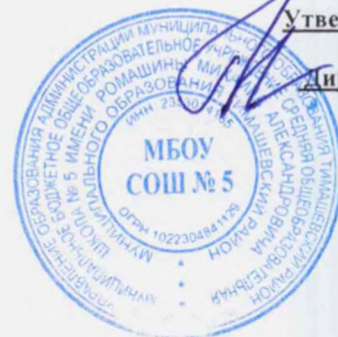
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сол
Дж



Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 22 мая 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	24-88
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
53	Хлеб пшеничный	4.03	0.43	26.07	124.00	3-38
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47.00	18-00
573	Итого	18.73	20.17	87.47	606.00	70-75

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры свежие в нарезке	1.1	0.2	3.8	22.00	22-60
250	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.81	4.45	13	100.00	17-13
240	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-17
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-45
881	Итого	34.01	28.45	115.69	872.00	151-02

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	14-49
200	Кефир	5.8	5	8	100.00	25-00
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47.00	18-00
400	Итого	10.27	12.13	54.8	392.00	57-49

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 22 июля 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	24-88
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47.00	1-28
100	Фрукты или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47.00	18-00
540	Итого	16.22	19.9	71.24	529.00	68-65

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие порционно	0.66	0.12	2.28	13.00	14-16
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	4.9	10.4	80.00	13-71
240	Плов из отварной говядины	18.14	17.86	47.23	422.00	102-17
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106.00	2-87
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-38
780	Итого	26.04	23.66	114.54	765.00	138-45

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Кефир 2.5%	5.8	5	8	100.00	14-49
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	25-00
300	Итого	9.87	11.83	44.5	345.00	39-49

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шсф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

0.110/1

cool
Dif







