



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник первая неделя

На 18 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	<b>Итого</b>	<b>26.72</b>	<b>28.5</b>	<b>81.05</b>	<b>811.00</b>	<b>124-77</b>

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	<b>Итого</b>	<b>26.72</b>	<b>28.5</b>	<b>81.05</b>	<b>811.00</b>	<b>124-77</b>

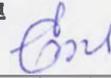
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Меню**

**Дети с 7 до 11 лет**

**Понедельник первая неделя**

**На 28 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
<b>584</b>	<b>Итого</b>	<b>16.81</b>	<b>15.26</b>	<b>83.52</b>	<b>542.00</b>	<b>50-53</b>

**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
<b>788</b>	<b>Итого</b>	<b>26.72</b>	<b>28.5</b>	<b>81.05</b>	<b>811.00</b>	<b>124-77</b>

**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
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>21.11</b>	<b>23.38</b>	<b>13.24</b>	<b>299.00</b>	<b>46-94</b>

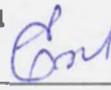
**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



**Меню ОВЗ**

**Дети 12 лет и старше**

**Понедельник первая неделя**

На 18 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
<b>550</b>	<b>Итого</b>	<b>19.67</b>	<b>23.79</b>	<b>94.78</b>	<b>673.00</b>	<b>54-68</b>

**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	Макаронны 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
<b>924</b>	<b>Итого</b>	<b>31.03</b>	<b>34.75</b>	<b>115.38</b>	<b>951.00</b>	<b>140-54</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Сок фруктовый в ассортименте	1		20.2	85.00	17-90
100	Фрукты 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
<b>420</b>	<b>Итого</b>	<b>9.16</b>	<b>13.59</b>	<b>46.11</b>	<b>389.00</b>	<b>58-43</b>

**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



**Меню**

**Дети 12 лет и старше**

**Понедельник первая неделя**

**На 28 сентября 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
<b>475</b>	<b>Итого</b>	<b>516.00</b>	<b>63-42</b>

**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
<b>650</b>	<b>Итого</b>	<b>577.00</b>	<b>82-76</b>

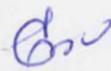
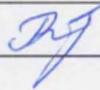
**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

  
\_\_\_\_\_  
  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



