



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 30 человек 2022 год

Завтрак

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

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 приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 30 ноября 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

Обед

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

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	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



Меню

Детей-инвалидов

Среда первая неделя

На 30 человек 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	2-98
100	Гуляш из птицы	11.1	17	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	12-20
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	26.18	25.17	94.86	773.00	66-44

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	2-98
100	Гуляш из птицы	11.1	17	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	12-20
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	26.18	25.17	94.86	773.00	66-44

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.С.

Р.Р.



