



Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Четверг: первая неделя

На 8 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из соленых огурцов с луком	0.54	5.8	3.4	71.04	8-07
100	Рыба тушенная в томате с овощами	13.71	7.43	6.28	147.14	31-10
150	Пюре картофельное	3.1	6	19.7	145.80	10-38
200	Чай с лимоном	0.1	0	15.2	61.00	2-41
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
25	Кондитерские изделия пряники	1.48	1.17	18.75	91.50	7-37
630	Итого	24.33	21.12	95.49	674.43	64-39

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Икра кабачковая	1.52	7.12	6.16	95.20	10-50
250	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.97	2.71	12.11	85.75	5-47
110	Котлеты из птицы	15.25	12.65	13.55	244.27	31-46
180	Каша ячневая вязкая	3.88	5.07	24.98	161.10	5-19
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	15-01
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
955	Итого	31.50	31.38	129.30	947.77	78-12

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Сырники с морковью	18.8	16	26.8	318.00	36-00
15	Сметана	0.39	2.25	0.54	24.30	2-84
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65.30	5-40
365	Итого	19.79	12.63	42.54	407.60	44-24

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)



Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя

На 8 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Рыба тушеная в томате с овощами	102.14	47.16
150	Пюре картофельное	145.80	16-54
200	Чай с лимоном	61.00	3-31
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
505	Итого	425.99	71-11

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с крупой рис и томатом	68.60	7-11
70	Котлеты из птицы	166.27	27-80
150	Каша ячневая вязкая	134.25	6-20
200	Компот из свежих плодов или ягод	103.00	22-39
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-78
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
685	Итого	609.62	68-36

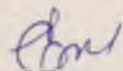
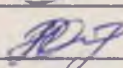
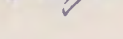
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Детей-инвалидов

Четверг первая неделя

На 8 сентября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	1.14	5.34	4.62	71.40	7-88
200	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.57	2.17	9.69	68.60	4-26
85	Котлеты из птицы	14.45	11.55	10.1	201.90	25-19
150	Каша ячневая вязкая	3.23	4.22	20.81	134.25	4-32
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	15-01
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
790	Итого	26.43	26.71	101.2	755.80	64-42

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	1.14	5.34	4.62	71.40	7-88
200	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.57	2.17	9.69	68.60	4-26
85	Котлеты из птицы	14.45	11.55	10.1	201.90	25-19
150	Каша ячневая вязкая	3.23	4.22	20.81	134.25	4-32
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	15-01
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
790	Итого	26.43	26.71	101.2	755.80	64-42

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

110/1

Con
Dy



