



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 13 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Горошек зеленый консервиров.	1.73	1.63	3.47	35.52	12-39
100	Гуляш из мяса птицы	9.6	11.42	2.58	111.00	24-82
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	145.80	10-38
200	Какао с молоком	5	4.4	31.7	186.00	13-05
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-93
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
560	Итого	23.03	23.93	78.89	583.62	64-01

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Салат из белокочанной капусты	0.8	3.55	2.95	47.00	2-07
228	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2.53	10.5	12.51	139.20	21-18
80	Рыба припущенная в молоке	10.5	6.1	2.3	106.70	22-63
150	Каша гречневая вязкая	4.58	5	20.52	145.50	6-46
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
50	Коржик молочный	3.25	5.62	31	187.50	13-00
813	Итого	30.23	27.88	109.41	829.82	87-51

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка ванильная	7.83	8	56.5	330.00	26-00
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-96
300	Итого	8.03	8	63	356.80	26-96

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Подписи)



Меню

Детей-инвалидов

Вторник вторая неделя

На 13 декабря 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
228	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2.53	10.5	12.51	139.20	21-18
80	Рыба припущенная в молоке	10.5	6.1	2.3	106.70	22-63
150	Каша гречневая вязкая	4.58	5	20.52	145.50	6-46
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
713	Итого	26.18	18.71	75.46	595.32	72-44

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
228	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2.53	10.5	12.51	139.20	21-18
80	Рыба припущенная в молоке	10.5	6.1	2.3	106.70	22-63
150	Каша гречневая вязкая	4.58	5	20.52	145.50	6-46
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
713	Итого	26.18	18.71	75.46	595.32	72-44

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сн
Р



Меню

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 13 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Гуляш из мяса птицы	111.00	37-26
150	Картофельное пюре	145.80	16-54
200	Какао с молоком	186.00	19-51
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
500	Итого	548.10	77-06

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
170	Суп картофельный с мясными фрикадельками	103.79	21-99
80	Рыба припущенная в молоке	106.70	34-08
150	Каша гречневая вязкая	145.50	9-65
200	Сок фруктовый	84.80	15-86
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
655	Итого	557.84	85-68

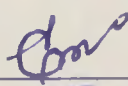
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра






Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 13 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленные помидоры	1.1	0.1	3.5	20.00	10-70
100	Гуляш из мяса птицы	9.6	11.42	2.58	111.00	24-82
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	145.80	10-38
200	Какао с молоком	2.9	4.4	31.7	186.00	13-05
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	117.50	3-22
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
645	Итого	23.47	22.86	97.11	658.60	65-41

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	1.6	7.1	5.9	94.00	4-14
285	Суп картофельный с мясными фрикадельками	3.17	6.88	15.65	174.63	35-15
80	Рыба припущенная в молоке	10.5	6.1	2.3	106.70	22-63
180	Каша гречневая вязкая	5.49	6	24.62	174.60	7-65
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
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
25	Коржик молочный	1.17	2.45	18.6	104.25	8-02
975	Итого	30.46	29.55	131.82	958.28	103-17

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка ванильная	12.9	13	37	330.00	26-00
200	Чай с сахаром	0.1	0	6.5	60.00	0-96
135	Плоды свежие груши	0.54	0.4	13.9	63.45	24-30
435	Итого	13.54	13.4	57.4	453.45	51-26

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures and initials)

