



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник первая неделя

На 19 декабря 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	3-64
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	49-99
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	8-02
730	Итого	25.71	21.81	127.07	812.31	85-79

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	3-64
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	49-99
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	8-02
730	Итого	25.71	21.81	127.07	812.31	85-79

При приготовлении 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 19 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Омлет с зеленым горошком	160.40	35-72
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	113.00	17-52
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
400	Итого	613.20	56-99

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
165	Суп картофельный с клецками	63.27	4-50
150	Плов из отварной говядины	265.80	50-55
200	Сок фруктовый	84.80	15-86
60	Хлеб пшеничный	141.00	4-16
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
600	Итого	598.37	77-15

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 19 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из белокочанной капусты и свеклы	1.28	5.68	4.72	75.0	4-64
200	Омлет с зеленым горошком	12.9	15.3	6.2	214.00	47-64
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	17-52
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-78
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-50
140	Плоды свежие бананы	2.1	0.7	29.4	134.40	20-93
690	Итого	24.2	24.36	90.92	682.80	96-01

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленные огурцы	0.8	0.1	1.7	13.00	9-45
275	Суп картофельный с клецками	2.66	3.97	14.75	105.45	4-57
250	Плов из отварной говядины	19.1	19.3	48.2	443.00	62-48
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.8	18-48
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	60.90	2-52
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	8-02
945	Итого	31.6	26.72	144.66	952.40	109-38

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Оладьи с яблоками	8.4	13.1	57.3	381.00	13-51
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-96
360	Итого	8.6	13.1	63.8	407.80	14-47

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник первая неделя

На 19 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Салат из белокочанной капусты и свеклы	0.8	3.55	2.95	47.00	2-07
150	Омлет с зеленым горошком	9.6	11.5	4.7	160.40	23-55
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-15
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
50	Коржик молочный	3.25	5.62	31	187.50	14-00
500	Итого	20.15	23.15	80.99	613.20	56-14

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленные огурцы	0.48	0.06	1.02	7.80	5-67
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	3-64
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	49-99
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	8-02
790	Итого	26.19	21.87	128.09	820.11	91-46

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
105	Оладьи с изюмом	6.53	10.02	42.68	287.46	12-87
200	Компот из чернослива	0.5	0.2	19.5	81.30	5-50
305	Итого	7.03	10.22	62.18	368.76	18-37

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

[Handwritten signatures]



