



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник первая неделя

На 9. сентября 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	4-11
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-44
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
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	10-80
730	<b>Итого</b>	<b>25.71</b>	<b>21.81</b>	<b>127.07</b>	<b>812.31</b>	<b>96-01</b>

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	4-11
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-44
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
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	10-80
730	<b>Итого</b>	<b>25.71</b>	<b>21.81</b>	<b>127.07</b>	<b>812.31</b>	<b>96-01</b>

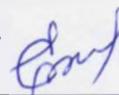
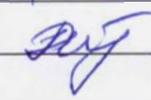
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 9 января 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Омлет с зеленым горошком	160.40	36-21
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	113.00	17-52
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
<b>400</b>	<b>Итого</b>	<b>613.20</b>	<b>57-48</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
165	Суп картофельный с клецками	63.27	4-60
150	Плов из отварной говядины	265.80	50-41
200	Сок фруктовый	84.80	22-10
60	Хлеб пшеничный	141.00	4-16
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
<b>600</b>	<b>Итого</b>	<b>598.37</b>	<b>83-35</b>

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**

**Понедельник первая неделя**

**На 9 августа 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	4-98
200	Омлет с зеленым горошком	12.9	15.3	6.2	214.00	48-30
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
<b>690</b>	<b>Итого</b>	<b>24.2</b>	<b>24.36</b>	<b>90.92</b>	<b>682.80</b>	<b>97-01</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые огурцы	0.8	0.1	1.7	13.00	9-45
275	Суп картофельный с клецками	2.66	3.97	14.75	105.45	5-16
250	Плов из отварной говядины	19.1	19.3	48.2	443.00	63-05
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.8	25-00
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	10-80
<b>945</b>	<b>Итого</b>	<b>31.6</b>	<b>26.72</b>	<b>144.66</b>	<b>952.40</b>	<b>119-84</b>

**Подник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Оладьи с яблоками	8.4	13.1	57.3	381.00	13-57
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-94
<b>360</b>	<b>Итого</b>	<b>8.6</b>	<b>13.1</b>	<b>63.8</b>	<b>407.80</b>	<b>14-51</b>

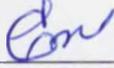
**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



**Меню**

**Дети с 7 до 11 лет**

**Понедельник первая неделя**

**На 9 января 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	2-29
150	Омлет с зеленым горошком	9.6	11.5	4.7	160.40	23-85
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
<b>500</b>	<b>Итого</b>	<b>20.15</b>	<b>23.15</b>	<b>80.99</b>	<b>613.20</b>	<b>56-66</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые огурцы	0.48	0.06	1.02	7.80	5-67
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	4-11
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-44
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
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	10-80
<b>790</b>	<b>Итого</b>	<b>26.19</b>	<b>21.87</b>	<b>128.09</b>	<b>820.11</b>	<b>101-68</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
105	Оладьи с изюмом	6.53	10.02	42.68	287.46	13-41
200	Компот из чернослива	0.5	0.2	19.5	81.30	5-48
<b>305</b>	<b>Итого</b>	<b>7.03</b>	<b>10.22</b>	<b>62.18</b>	<b>368.76</b>	<b>18-89</b>

**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



