



Меню

Детей-инвалидов

Вторник первая неделя

На 10 Января 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Горошек зеленый консерв.	1.15	1.09	2.3	23.68	8-26
200	Борщ с капустой и картофелем	1.46	4	8.52	76.00	4-43
120	Птица в соусе с томатом	13.6	13.5	4.1	192.00	37-60
150	Каша пшениная вязкая	4.18	5	23.94	157.50	4-95
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-33
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
800	Итого	27.28	24.49	103.03	743.23	64-71

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Горошек зеленый консерв.	1.15	1.09	2.3	23.68	8-26
200	Борщ с капустой и картофелем	1.46	4	8.52	76.00	4-43
120	Птица в соусе с томатом	13.6	13.5	4.1	192.00	37-60
150	Каша пшениная вязкая	4.18	5	23.94	157.50	4-95
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-33
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
800	Итого	27.28	24.49	103.03	743.23	64-71

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Смирнов

Д.В.



Меню

Дети 12 лет и старше

Вторник первая неделя

На 10 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
80	Зразы рубленные	148.00	38-09
120	Картофель отварной в молоке	134.40	11-26
200	Напиток из шиповника	65.30	8-04
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
480	Итого	550.50	61-49

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	6-49
80	Птица в соусе с томатом	128.00	38-90
150	Каша пшенная вязкая	157.50	7-00
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	4-97
45	Хлеб пшеничный	105.75	3-12
45	Хлеб ржаной	78.30	3-75
720	Итого	679.23	64-23

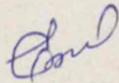
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

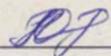
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







т. Директор

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник первая неделя

На 10 января 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Горошек зеленый консерв	1.73	1.63	3.47	35.52	12-39
100	Зразы рубленные	8.59	12.07	12.25	199.00	36-21
180	Картофель отварной в молоке	5.58	7.56	27.72	201.60	11-26
200	Напиток из шиповника	0.7	0.3	22.8	97.00	5-39
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
610	Итого	21.62	22.24	95.94	679.32	69-98

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свеклы и моркови	1.3	10.3	7.1	127.00	5-24
250	Борщ с капустой и картофелем	1.82	5	10.65	95.00	11-88
10	Сметана	0.26	1.5	0.36	16.20	1-83
120	Птица в соусе томатном(индейка)	13.6	13.5	4.1	192.00	59-55
180	Каша пшенная вязкая	5.02	6	28.73	189.00	5-80
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-33
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
965	Итого	30.03	37.32	122.49	948.50	94-73

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	9.16	6.83	36.5	244.67	26-00
200	Молоко кипяченое	5.8	5	9.6	106.00	14-08
130	Плоды свежие мандарины	1.04	0.26	9.75	49.40	16-90
430	Итого	16	12.09	55.85	400.07	56-98

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник первая неделя

На *П. Макаре* 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-68
100	Зразы рубленые	6.7	9.07	18.6	185.00	36-21
120	Картофель отварной в молоке	3.72	5.04	18.48	134.40	7-51
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65.30	5-39
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
500	Итого	21.4	21.35	76.18	587.50	70-48

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Горошек зеленый консерв.	1.15	1.09	2.3	23.68	8-26
200	Борщ с капустой и картофелем	1.46	4	8.52	76.00	4-43
120	Птица в соусе с томатом(индейка)	13.6	13.5	4.1	192.00	59-55
150	Каша пшенная вязкая	4.18	5	23.94	157.50	4-95
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-33
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
150	Плоды свежие груши	0.6	0.45	15.45	70.50	27-00
950	Итого	27.88	24.94	118.48	813.73	113-66

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	6.8	4.83	47.45	244.67	26-00
200	Молоко кипяченное	5.8	5	9.6	106.00	14-08
300	Итого	12.6	9.83	57.05	350.67	40-08

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)







