



**Меню**

**Детей-инвалидов**

**Среда первая неделя**

На 11 января 2023 год

**7-11 лет**

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы отварной	0.9	3.3	5.04	53.40	2-89
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-57
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-72
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	11-28
200	Кисель из кураги	0.89	0.06	32.75	154.60	9-75
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
15	Кондитерские изделия вафли	0.42	0.495	11.59	52.50	3-55
<b>785</b>	<b>Итого</b>	<b>26.71</b>	<b>31.835</b>	<b>105.7</b>	<b>837.65</b>	<b>101-81</b>

**12 лет и старше**

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашенной капусты с луком	1.6	10.1	3	109.00	9-55
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-57
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-72
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	11-28
200	Компот из кураги	1	0.1	15.7	66.90	9-75
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
<b>845</b>	<b>Итого</b>	<b>29.66</b>	<b>38.5</b>	<b>90.66</b>	<b>829.20</b>	<b>107-25</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**

**Среда первая неделя**

**На 11 января 2023 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из белокачанной капусты с морковью и яблоками	72.52	4-18
200	Плов из булгура с птицей	312.30	33-49
200	Сок фруктовый	84.80	22-10
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
<b>515</b>	<b>Итого</b>	<b>586.67</b>	<b>63-87</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с бобовыми горох	86.40	8-14
50	Мясо тушенное	113.50	42-19
150	Пюре картофельное	138.00	16-54
200	Кисель из кураги	154.60	14-55
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
<b>660</b>	<b>Итого</b>	<b>618.25</b>	<b>85-93</b>

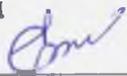
**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



**Меню ОБЗ**

**Дети 12 лет и старше**

**Среда первая неделя**

**На 11 января 2023 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	1.14	5.34	4.62	71.40	7-88
200	Плов из булгура с птицей индейка	13.7	14.6	38.7	312.30	34-25
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
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
<b>530</b>	<b>Итого</b>	<b>20.86</b>	<b>20.62</b>	<b>93.22</b>	<b>614.70</b>	<b>71-86</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашенной капусты с луком	1.6	10.1	3	109.00	9-55
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-57
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-72
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	11-28
200	Компот из кураги	1	0.1	15.7	66.90	9-75
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
<b>845</b>	<b>Итого</b>	<b>29.66</b>	<b>38.5</b>	<b>90.66</b>	<b>829.20</b>	<b>107-25</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка с творожным сладким фаршем	13.94	7.168	31.75	214.87	40-00
200	Какао с молоком сгущенным	2.2	2.2	22.4	118.00	13-81
160	Плоды свежие груши	0.64	0.48	16.48	75.20	28-80
<b>460</b>	<b>Итого</b>	<b>16.78</b>	<b>9.848</b>	<b>70.63</b>	<b>408.07</b>	<b>82-61</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**

**Среда первая неделя**

**На 11 января 2023 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	0.82	6.07	3.6	72.52	3-25
200	Плов из булгура с птицей индейка	13.7	8.6	38.7	312.30	34-25
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
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
<b>515</b>	<b>Итого</b>	<b>19.5</b>	<b>15.19</b>	<b>86.4</b>	<b>586.67</b>	<b>66-19</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы отварной	0.9	3.3	5.04	53.40	2-89
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-57
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-72
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	11-28
200	Кисель из кураги	0.89	0.06	32.75	154.60	9-75
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
15	Кондитерские изделия вафли	0.42	0.495	11.59	52.50	3-55
<b>785</b>	<b>Итого</b>	<b>26.71</b>	<b>31.835</b>	<b>105.7</b>	<b>837.65</b>	<b>101-81</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка с творожным сладким фаршем	13.94	7.168	31.75	214.87	40-00
200	Какао с молоком сгущенным	3.7	3.8	24.5	147.00	13-81
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>17.64</b>	<b>10.968</b>	<b>56.25</b>	<b>361.87</b>	<b>53-81</b>

**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_







