



Утверждаю
Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя

На 12 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Рыба тушеная в томате с овощами	102.14	47-53
150	Пюре картофельное	145.80	16-54
200	Чай с лимоном	61.00	3-97
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
505	Итого	425.99	72-14

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с крупой рис и томатом	68.60	7-21
70	Котлеты из птицы	166.27	27-93
150	Каша ячневая вязкая	134.25	6-32
200	Компот из свежих плодов или ягод	103.00	22-37
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-78
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
685	Итого	609.62	68-69

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Утверждаю
Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя

На 14 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из соленых огурцов с луком	0.54	5.8	3.4	71.04	8-23
100	Рыба тушеная в томате с овощами	13.71	7.43	6.28	147.14	31-66
150	Пюре картофельное	3.1	6	19.7	145.80	11-28
200	Чай с лимоном	0.1	0	15.2	61.00	2-81
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
605	Итого	22.85	19.95	76.74	582.93	59-04

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Икра кабачковая	1.52	7.12	6.16	95.20	10-50
250	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.97	2.71	12.11	85.75	6-22
110	Котлеты из птицы	15.25	12.65	13.55	244.27	48-17
180	Каша ячневая вязкая	3.88	5.07	24.98	161.10	5-29
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	14-97
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
955	Итого	31.50	31.38	129.30	947.77	95-64

Подник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Сырники с морковью	18.8	16	26.8	318.00	37-07
15	Сметана	0.39	2.25	0.54	24.30	2-75
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65.30	5-39
365	Итого	19.79	12.63	42.54	407.60	45-21

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures)



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг первая неделя

На 12 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из соленых огурцов с луком	0.68	7.26	4.26	88.80	6-18
100	Рыба тушеная в томате с овощами	9.5	5.14	4.5	102.14	53-36
150	Пюре картофельное	3.1	6	19.7	145.80	11-28
200	Чай с лимоном	0.1	0	15.2	61.00	2-81
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
150	Плоды свежие груши	0.6	0.45	15.45	70.50	27-00
715	Итого	17.96	19.37	83.01	585.29	104-32

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	1.14	5.34	4.62	71.40	7-88
200	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.57	2.17	9.69	68.60	4-77
85	Котлеты из птицы	14.45	11.55	10.1	201.90	37-68
150	Каша ячневая вязкая	3.23	4.22	20.81	134.25	4-40
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	14-97
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-96
950	Итого	27.07	27.35	116.88	831.00	86-42

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Сырники из творога запеченные	16	12.33	20.66	257.34	26-79
200	Напиток из шиповника	0.7	0.3	22.8	97.00	5-39
300	Итого	16.7	12.63	43.46	354.34	32-18

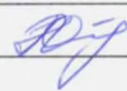
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Детей-инвалидов

Четверг первая неделя

На 12 января 2023 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	1.14	5.34	4.62	71.40	7-88
200	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.57	2.17	9.69	68.60	4-77
85	Котлеты из птицы	14.45	11.55	10.1	201.90	37-68
150	Каша ячневая вязкая	3.23	4.22	20.81	134.25	4-40
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	14-97
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-96
950	Итого	27.07	27.35	116.88	831.00	86-42

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Икра кабачковая	1.52	7.12	6.16	95.20	10-50
250	Суп картофельный с крупой рис и томатом	1.97	2.71	12.11	85.75	6-22
110	Котлеты из птицы	15.25	12.65	13.55	244.27	48-17
180	Каша ячневая вязкая	3.88	5.07	24.98	161.10	5-29
30	Соус молочный натуральный	1.05	2.61	2.85	39.15	3-39
200	Компот из свежих плодов или ягод	0.3	0.2	25.1	103.00	14-97
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
955	Итого	31.50	31.38	129.30	947.77	95-64

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







