



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник вторая неделя

На 13 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.05	8.25	0.08	74.80	6-29
130	Запеканка из творога	14.8	11.9	27	281.00	40-96
10	Молоко сгущенное	0.72	0.85	5.55	32.80	2-89
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-95
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
120	Плоды свежие яблоки	0.48	0.48	11.76	56.40	6-71
525	Итого	20.23	22	74.79	588.85	61-49

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы с курагой и изюмом	1.05	3.22	9.97	73.42	6-43
200	Борщ с фасолью и картофелем	2.96	4.08	11.06	92.80	6-76
200	Рагу из птицы	21	19.3	17.5	317.40	31-99
200	Кисель из свежих плодов и ягод	0.108	0.12	25.1	119.20	12-50
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
160	Плоды свежие груши	0.64	0.48	16.48	75.20	28-80
890	Итого	30.778	27.88	109.81	824.20	91-21

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
70	Печенье сахарное	5.25	6.86	41.08	291.90	18-67
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
270	Итого	6.25	6.86	61.28	376.70	43-69

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

[Handwritten signatures]



Меню ОВЗ и инвалиды

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 13 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.05	8.25	0.08	74.80	6-29
150	Запеканка из творога	16	25.2	23.9	305.00	47-30
20	Молоко сгущенное	1.44	1.7	11.1	65.60	5-79
200	Чай с лимоном	0.3	0	6.7	27.90	2-54
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
130	Плоды свежие мандарины	1.04	0.26	9.75	49.4	17-55
585	Итого	24.23	36.13	83.69	680.65	84-53

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из свеклы с курагой и изюмом	1.4	4.3	13.3	97.90	8-57
250	Борщ с фасолью и картофелем	3.7	5.1	13.82	116.00	7-53
10	Сметана	0.26	1.5	0.36	16.20	1-83
250	Рагу из птицы	20.2	8.8	21.9	271.60	40-39
200	Кисель из свежих плодов и ягод	0.13	0.048	24.53	117.00	12-50
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
885	Итого	32.56	20.648	115.12	820.60	77-20

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
65	Печенье сахарное	4.87	6.37	28.36	271.05	17-33
200	Кофейный напиток на молоке	3.2	2.7	15.9	79.00	9-34
120	Плоды свежие яблоки	0.48	0.48	11.76	56.40	6-71
385	Итого	8.55	9.55	56.02	406.45	33-38

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







