



Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 20 февраля 2023 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	3-58
200	Омлет с зеленым горошком	12.9	15.3	6.2	214.00	31-49
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-67
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
140	Плоды свежие бананы	2.1	0.7	29.4	134.40	16-10
690	Итого	24.2	24.36	90.92	682.80	69-57

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые огурцы	0.8	0.1	1.7	13.00	9-98
275	Суп картофельный с клецками	2.66	3.97	14.75	105.45	5-18
250	Плов из отварной говядины	19.1	19.3	48.2	443.00	62-97
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.8	25-02
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	6-67
945	Итого	31.6	26.72	144.66	952.40	116-20

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Оладьи с яблоками	8.4	13.1	57.3	381.00	13-38
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-95
360	Итого	8.6	13.1	63.8	407.80	14-33

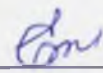
При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра






Меню

Дети с 7 до 11 лет.

Инвалиды и ОВЗ

Понедельник первая неделя

На 20 февраля 2023 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	2-24
150	Омлет с зеленым горошком	9.6	11.5	4.7	160.40	23-61
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-67
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
500	Итого	20.15	23.15	80.99	613.20	56-89

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые огурцы	0.48	0.06	1.02	7.80	5-99
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	4-13
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-38
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
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	6-67
790	Итого	26.19	21.87	128.09	820.11	97-85

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
105	Оладьи с изюмом	6.53	10.02	42.68	287.46	13-31
200	Компот из чернослива	0.5	0.2	19.5	81.30	5-47
305	Итого	7.03	10.22	62.18	368.76	18-78

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





