



Утверждаю
Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник первая неделя

На 21 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Горошек зеленый консерв	1.73	1.63	3.47	35.52	12-22
100	Зразы рубленые	8.59	12.07	12.25	199.00	36-26
180	Картофель отварной в молоке	5.58	7.56	27.72	201.60	11-22
200	Напиток из шиповника	0.7	0.3	22.8	97.00	5-38
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	69-81

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свеклы и моркови	1.3	10.3	7.1	127.00	5-43
250	Борщ с капустой и картофелем	1.82	5	10.65	95.00	12-50
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	59-49
180	Каша пшениная вязкая	5.02	6	28.73	189.00	5-70
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-35
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	95-40

Подник

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	17-55
430	Итого	16	12.09	55.85	400.07	57-63

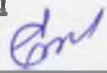
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







Меню

Дети с 7 до 11 лет.

Инвалиды и ОВЗ

Вторник первая неделя

На 21 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-61
100	Зразы рубленые	6.7	9.07	18.6	185.00	36-26
120	Картофель отварной в молоке	3.72	5.04	18.48	134.40	7-49
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65.30	5-38
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	70-43

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Горошек зеленый консерв.	1.15	1.09	2.3	23.68	8-14
200	Борщ с капустой и картофелем	1.46	4	8.52	76.00	4-49
120	Птица в соусе с томатом(индейка)	13.6	13.5	4.1	192.00	59-49
150	Каша пшениная вязкая	4.18	5	23.94	157.50	4-86
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-35
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	113-47

Поддник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	6.8	4.83	47.45	244.67	26-00
200	Молоко кипяченое	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







