



Меню

Дети 12 лет и старше.

Инвалиды и ОВЗ

Вторник вторая неделя

На 28 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленные помидоры	1.1	0.1	3.5	20.00	10-17
100	Гуляш из мяса птицы	9.6	11.42	2.58	111.00	24-87
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	145.80	11-21
200	Какао с молоком	2.9	4.4	31.7	186.00	13-03
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	117.50	3-22
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
645	Итого	23.47	22.86	97.11	658.60	65-74

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	1.6	7.1	5.9	94.00	4-47
285	Суп картофельный с мясными фрикадельками	3.17	6.88	15.65	174.63	36-13
80	Рыба припущенная в молоке	10.5	6.1	2.3	106.70	22-67
180	Каша гречневая вязкая	5.49	6	24.62	174.60	7-39
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
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
950	Итого	29.29	27.1	113.22	854.03	102-78

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка ванильная	12.9	13	37	330.00	26-00
200	Чай с сахаром	0.1	0	6.5	60.00	0-95
135	Плоды свежие груши	0.54	0.4	13.9	63.45	24-30
435	Итого	13.54	13.4	57.4	453.45	51-25

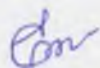
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра






Меню

Дети с 7 до 11 лет,

Инвалиды и ОВЗ

Вторник вторая неделя

На 28 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Горошек зеленый консервиров.	1.73	1.63	3.47	35.52	12-22
100	Гуляш из мяса птицы	9.6	11.42	2.58	111.00	24-87
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	145.80	11-21
200	Какао с молоком	5	4.4	31.7	186.00	13-03
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
560	Итого	23.03	23.93	78.89	583.62	64-70

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Салат из белокочанной капусты	0.8	3.55	2.95	47.00	2-24
228	Суп картофельный с мясными фрикадельками	2.53	10.5	12.51	139.20	21-96
80	Рыба припущенная в молоке	10.5	6.1	2.3	106.70	22-67
150	Каша гречневая вязкая	4.58	5	20.52	145.50	6-24
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
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
50	Коржик молочный	3.25	5.62	31	187.50	14-00
813	Итого	30.23	27.88	109.41	829.82	95-82

Подник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка ванильная	7.83	8	56.5	330.00	26-00
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-95
300	Итого	8.03	8	63	356.80	26-95

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сол
Р.Р.







