



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Инвалиды и ОВЗ

Понедельник вторая неделя

На 13 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Икра баклажанная	0.67	2.13	2.53	32	6-38
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75	6-29
200	Жаркое по домашнему из птицы	15	10	18.33	223	62-12
200	Кисель из плодов свежих	0.2		34.4	146	10-10
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78	2-12
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-44
503	Итого	19.75	20.88	78.26	589	88-45

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из квашеной капусты	0.78	3	4.8	50	4-14
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96	5-20
100	Бефстроганов из отварной говядины	14.9	15.6	2.3	210	66-41
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134	4-99
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		19.8	81	3-59
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-57
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-16
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47	22-00
880	Итого	27.12	25.78	104.5	764	111-06

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Пирожное школьное к чаю с повидлом	4	4	27.4	166	24-00
200	Ряженка	5.8	3	8	92	20-50
100	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.6	0.6	14.7	67	15-30
340	Итого	10.4	7.6	50.1	325	59-80

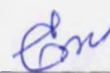
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







Меню

Дети 12 лет и старше.

Инвалиды и ОВЗ

Понедельник вторая неделя

На 13 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Икра баклажанная	1.67	5.33	6.33	80	15-94
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75	6-29
200	Жаркое по домашнему из птицы	15	10	18.33	223	62-12
200	Кисель из плодов свежих	0.2		34.4	146	10-10
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82	2-25
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-80
570	Итого	21.23	24.16	84.89	649	98-50

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашеной капусты	1.3	5	8	84	12-03
250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.9	2.5	21	120	6-51
100	Бефстроганов из отварной говядины	14.9	15.6	2.3	210	66-41
180	Каша гречневая вязкая гарнир	3.84	5.04	24.96	161	5-98
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		19.8	81	3-59
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-90
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	9.8	47	5-59
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-16
	Итого	29.24	29.26	118.02	861	105-17

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Пирожное школьное к чаю с повидлом	6	6	41.1	249	36-00
200	Ряженка	5.8	3	8	92	20-50
100	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.6	0.6	14.7	67	15-30
360	Итого	12.4	9.6	63.8	408	71-80

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра







