Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше.

Инвалиды и ОВЗ

Пятница вторая неделя

На 3 марта **2023 год**

Завтрак

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
100	Птица отварная	10.72	6.12	0.94	161.20	21-44
150	Макароны отварные	5.3	5.5	32.7	202.00	6-84
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	60.90	2-52
610	**Итого**	**24.15**	**16.7**	**100.97**	**712.55**	**67-29**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые огурцы	0.8	0.1	1.7	13.00	9-98
250	Солянка домашняя	5.59	9.58	54.48	326.00	27-06
100	Биточки из говядины	18.26	18.13	16.27	301.75	72-81
150	Каша ячневая вязкая	3.23	4.22	20.81	134.25	4-35
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-95
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
875	**Итого**	**33.48**	**32.75**	**131.92**	**959.75**	**120-21**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Блинчики	11.95	11.55	47.82	343.20	17-17
200	Кисель из апельсинов	0.4	0.1	14.4	59.70	12-28
350	**Итого**	**12.35**	**11.65**	**62.22**	**402.90**	**29-45**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет,

Инвалиды и ОВЗ

Пятница вторая неделя

На 3 марта 2023 год

Завтрак

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
85	Птица отварная	10.72	6.12	0.94	161.20	59-17
100	Макароны отварные	3.53	3.66	21.8	134.67	5-01
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-93
25	Кондитерское изделие печенье	1.17	2.45	18.6	83.40	6-67
500	**Итого**	**19.75**	**15.69**	**86.27**	**607.99**	**104-23**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые огурцы	0.48	0.06	1.02	7.80	5-99
200	Солянка домашняя	4.47	7.66	43.58	261.00	21-65
75	Биточки из говядины	13.7	13.6	12.2	226.30	46-90
150	Каша ячневая вязкая	3.23	4.22	20.81	134.25	4-35
200	Чай с сахаром	0.1	0	15	60.00	0-95
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
755	**Итого**	**27**	**26.22**	**122.31**	**835.55**	**84-57**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с маслом	7.5	12.37	29.94	261.25	17-75
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.20	13-03
300	**Итого**	**12.1**	**16.77**	**42.44**	**368.45**	**30-78**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

ПАЛОЧКИ
СЧИТАЛОЧКИ
Сделано по ГОСТ 24901-2014