



Меню

Дети 12 лет и старше.

Инвалиды и ОВЗ

Вторник первая неделя

На 7 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169.00	25-22
180	Макароны отварные с овощами	5.64	7.32	31.8	217.00	15-02
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91.00	9-18
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59.00	1-61
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43.00	1-80
20	Печенье	1.13	1.47	11.16	62.00	6-70
545	Итого	23.45	19.67	90.99	641.00	59-53

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашеной капусты с яблоками	1.1	10.2	5.3	117.00	9-01
250	Суп картофельный с горохом	8.35	5.75	20.35	166.00	5-16
10	Гренки из пшеничного хлеба	1.13	0.11	6.97	33.00	1-21
100	Рыба тушеная в томате с овощами	8.31	9.43	13.84	174.00	39-82
180	Картофельное пюре	3.66	6.94	23.74	172.00	13-45
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47.00	25-02
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-22
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-88
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47.00	5-59
1030	Итого	29.79	34.11	127.96	944.00	105-36

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	22-06
200	Кефир 2.5%	5.8	5	8	100.00	14-49
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47.00	22-00
400	Итого	10.27	12.13	54.8	392.00	58-55

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Signature)

(Signature)



Меню

Дети с 7 до 11 лет.

Инвалиды и ОВЗ

Вторник первая неделя

На 7 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
90	Биточки из курицы	8.4	6.19	14.4	152.00	22-69
150	Макароны отварные с овощами	4.7	6.1	26.5	181.00	12-52
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91.00	9-18
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59.00	1-61
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-44
15	Печенье	1.13	1.47	11.16	62.00	5-03
500	Итого	21.25	17.7	82.24	580.00	52-47

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из квашеной капусты с яблоками	0.66	6.12	3.18	71.00	5-41
200	Суп картофельный с горохом	4.91	2.51	16.33	108.00	3-91
8	Гренки из пшеничного хлеба	0.9	0.09	5.58	27.00	0-97
90	Рыба тушеная в томате с овощами	7.48	8.49	12.46	157.00	35-84
150	Картофельное пюре	3.05	5.78	19.78	143.00	11-21
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47.00	25-02
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-22
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-88
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47.00	5-59
898	Итого	24.24	24.67	115.09	788.00	94-05

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	22-06
200	Кефир 2.5%	5.8	5	8	100.00	14-49
300	Итого					36-55

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

[Handwritten signatures]







