



Меню

**Дети 12 лет и старше,
Инвалиды и ОВЗ**

**Четверг вторая неделя
На 76 мая 2024 год**

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Маринад овощной с томатом	1.5	5.83	9.67	97	7-20
10	Сыр сычужный твердый	2.46	3.16		38	5-87
100	Рыба припущенная	14.1	4.18	0.43	96	50-92
180	Картофельное пюре	3.7	7.41	23.73	176	17-45
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-94
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82	2-06
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-91
650	Итого	26.17	21.21	74.78	593	88-35

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свеклы с квашенной капустой	1.38	13.31	7.48	155	19-11
250	Суп картофельный с домашней лапшой	2.86	3.08	16.83	106	6-97
240	Жаркое по-домашнему из курицы	18	12	22	268	65-93
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
85	Хлеб пшеничный	6.46	0.68	41.82	200	5-01
50	Хлеб ржаной	3.3	0.6	16.7	87	3-81
925	Итого	32.2	29.67	117.83	869	110-18

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245	22-06
180	Какао с молоком	4.14	3.96	11.25	96	18-90
300	Плоды или ягоды свежие груши	0.9	0.1	9.5	45	70-50
580	Итого	9.11	10.89	57.25	386	111-46

**При приготовлении использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures in blue ink)





Меню

**Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ**

**Четверг вторая неделя
На 10 мая 2024 год**

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Маринад овощной с томатом	0.6	3.53	3.87	49	2-88
10	Сыр сычужный твердый	2.46	3.16		38	5-87
90	Рыба припущенная	12.69	3.76	0.39	86	39-62
150	Картофельное пюре	3.08	6.18	19.78	147	14-54
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-94
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82	2-06
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-91
125	Плоды или ягоды свежие яблоки					15-00
675	Итого	23.24	17.26	64.99	506	84-82

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы с квашенной капусты	0.83	7.99	4.49	93	11-47
200	Суп картофельный с домашней лапшой	2	2	13.46	85	5-29
240	Жаркое по-домашнему	18	12	22	268	86-17
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-36
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61	2-67
155	Плоды или ягоды свежие яблоки	1.5	0.5	21	96	18-60
930	Итого	27.88	23.23	105.32	750	135-91

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245	22-06
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107	18-90
300	Итого	8.67	11.23	49	352	40-96

**При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар _____
 Ответственный за питание _____
 Медицинская сестра _____

