



Меню

Дети 12 и старше

Вторник, вторая неделя

На 13 ноября 2021 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
30	Горошек отварной	35.70	11-28
200	Плов из отварной говядины	351.99	73-24
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витамины)	87.00	8-33
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-93
30	Хлеб ржаной	52.20	1-83
510	Итого	644.39	97-61

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Ц.
200	Рассольник ленинградский	86.40	9-63
200	Плов из отварной говядины	351.99	73-24
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витамины)	87.00	8-33
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-17
20	Хлеб ржаной	34.8	1-22
680	Итого	527.19	93-59

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
Ответственный за питание
Медицинская сестра

С.С.
Е.С.
К.С.

Утверждаю:

Директор



Меню ОВЗ

Дети 12 и старше

Вторник вторая неделя

На 23 ноября 2021 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Каша манная молочная жидкая	161.55	11-40
200	Кякао с молоком	186.00	17-04
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-17
370	Итого	394.55	29-61

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
30	Горошек отварной	35.70	11-28
200	Плов из отварной говядины	351.99	73-24
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витамины)	87.00	8-33
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-03
30	Хлеб ржаной	52.20	1-83
510	Итого	644.39	97-61

Обед 2 смены

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	86.40	9-63
200	Плов из отварной говядины	351.99	73-24
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витамины)	87.00	8-33
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-17
20	Хлеб ржаной	34.8	1-22
680	Итого	527.19	93-59

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
95	Пирожок с яблочным джемом	82.65	19-13
200	Сок фруктовый в ассортименте	67.26	14-56
295	Итого	149.85	33-69

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Вторник вторая неделя

На 13 ноября 2021 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Каша манная молочная жидкая	161.55	11-40
200	Какао с молоком	186.00	17-04
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-17
370	Итого	394.55	29-61

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Горошек отварной	71.40	14-78
180	Плов из отварной говядины	316.80	40-44
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витаминизированный)	87.00	3-98
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-41
20	Хлеб ржаной	34.80	1-09
50	Корж молочный	199.00	13-00
550	Итого	803.00	75-70

Обед 2 смены

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	86.40	5-20
60	Горошек отварной	71.40	14-78
180	Плов из отварной говядины	316.80	40-44
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витаминизированный)	87.00	3-98
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-41
20	Хлеб ржаной	34.80	1-09
50	Корж молочный	199.00	13-00
750	Итого	900	80-90

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
95	Пирожок с яблочным джемом	82.65	19-13
200	Сок фруктовый в ассортименте	67.20	14-56
295	Итого	149.85	33-69

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.У. Васильев
Шеф



Меню

Дети 7-11 лет

Вторник вторая неделя

На 13 ноября 2021 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Горошек отварной	71.40	14-78
180	Плов из отварной говядины	316.80	40-44
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витаминизированный)	87.00	3-98
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-41
20	Хлеб ржаной	34.80	1-09
50	Корж молочный	199.00	13-00
550	Итого	803.00	75-70

Обед 2 смены

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	86.40	5-20
60	Горошек отварной	71.40	14-78
180	Плов из отварной говядины	316.80	40-44
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витаминизированный)	87.00	3-98
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-41
20	Хлеб ржаной	34.80	1-09
50	Корж молочный	199.00	13-00
750	Итого	900	80-90

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С/
С/
К/

