



Меню ОБЗ

Дети 12 и старше

Понедельник первая неделя

На 7 февраля 2022 год

1 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	
207	Чай с лимоном (витамин)	61.00	
95	Йогурт	82.65	
337	Итого	266.6	
		5	

2 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	
130	Омлет с мясopодуктами	263.03	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
450	Итого	539.32	

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	
130	Омлет с мясopодуктами	263.03	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
610	Итого	587.73	

Подник

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
95	Кисломолочный продукт (йогурт)	82.65	
25	Вафли	87.50	
70	Мясо отварное говядина		
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	
225	Итого		

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*СМ*  
*Голова*  
*Шеф*



Меню

Дети 12 и старше

Понедельник первая неделя

На 7 февраля 2022 год

2 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	
130	Омлет с мясопродуктами	263.03	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
450	<b>Итого</b>	<b>539.32</b>	

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	
130	Омлет с мясопродуктами	263.03	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
610	<b>Итого</b>	<b>587.73</b>	

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Понедельник первая неделя

На 7 среврая 2022 год



I завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	бутерброд с сыром и маслом	123	
207	Чай с лимоном (витамин)	61.00	
95	Йогурт	82.65	
70	Мясо отварное говядина	198.7	
407	Итого	465.3	
		5	

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	
150	Омлет с мясopодуктами	303.53	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
200	Фрукты по сезону(яблоки )	94.00	
670	Итого	673.82	

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	
150	Омлет с мясopодуктами	303.53	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
100	Фрукты по сезону(яблоки )	47.00	
770	Итого	702.82	

Подник

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
95	Кисломолочный продукт (йогурт)	82.65	
25	Вафли	87.50	
70	Мясо отварное говядина	198.7	
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	
225	Итого	491.85	

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.С.*  
*С.С.*  
*С.С.*

Утверждаю

Директор



Меню

Дети 7-11

Понедельник первая неделя

На 7 февраля 2022г.од

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	
150	Омлет с мясопродуктами	303.53	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
200	Фрукты по сезону(яблоки )	94.00	
670	<b>Итого</b>	<b>673.82</b>	

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	
150	Омлет с мясопродуктами	303.53	
200	Кофейный напиток	79.00	
50	Хлеб пшеничный	117.50	
30	Хлеб ржаной	52.20	
100	Фрукты по сезону(яблоки )	47.00	
770	<b>Итого</b>	<b>702.82</b>	

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.П. Степанов*  
*С.П. Степанов*  
*С.П. Степанов*