

Утверждаю

Директор

*Ирина Владимировна Сидорова*



Меню

Дети 7-11 лет

Вторник вторая неделя

На 15 февраля 2022 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	6-73
150	Пельмени запеченные в сметане	271.49	25-48
200	Компот из свежих плодов или ягод (витаминизированный)	96.00	12-03
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-32
25	Хлеб ржаной	43.50	1-86
50	Корж молочный	199.00	13-00
<b>515</b>	<b>Итого</b>	<b>762.01</b>	<b>61-42</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп-лапша с картофелем	87.60	7-79
150	Пельмени запеченные в сметане	271.49	25-48
200	Компот из свежих плодов или ягод (витаминизированный)	96.00	12-03
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-32
25	Хлеб ржаной	43.50	1-86
50	Корж молочный	199.00	13-00
<b>665</b>	<b>Итого</b>	<b>791.59</b>	<b>62-48</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*Сидорова*  
*Ирина Владимировна*

Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Вторник вторая неделя второй вариант

На 15 Сревра 2022 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Каша манная молочная жидкая	161.55	11-64
200	Какао с молоком	186.00	18-24
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-34
370	<b>Итого</b>	<b>394.55</b>	<b>31-22</b>

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	6-73
150	Пельмени запеченные в сметане	271.49	25-48
200	Компот из свежих плодов или ягод (витаминизированный)	96.00	12-03
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-32
25	Хлеб ржаной	43.50	1-86
50	Корж молочный	199.00	13-00
515	<b>Итого</b>	<b>762.01</b>	<b>61-42</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп-лапша с картофелем	87.60	7-79
150	Пельмени запеченные в сметане	271.49	25-48
200	Компот из свежих плодов или ягод (витаминизированный)	96.00	12-03
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-32
25	Хлеб ржаной	43.50	1-86
50	Корж молочный	199.00	13-00
665	<b>Итого</b>	<b>791.59</b>	<b>62-48</b>

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Пирожок с яблочным джемом	52.20	19-13
200	Сок фруктовый в ассортименте	67.20	18-47
295	<b>Итого</b>	<b>119.40</b>	<b>37-60</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар  
Ответственный за питание  
Медицинская сестра

*С.С. Степанов*  
Шеф-повар



*С.С. Степанов*



*Камен Н.Н.*

Меню

Дети 12 и старше

Вторник вторая неделя

На 15 февраля 2022 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
30	Горошек отварной	35.70	8-15
70	Ежики тефтели из говядины в соусе	189.32	25-85
150	Капуста тушеная	126.74	22-54
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витамин)	87.00	9-25
70	Хлеб пшеничный	164.50	4-69
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
550	<b>Итого</b>	<b>655.46</b>	<b>72-95</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	97.00	9-62
70	Ежики тефтели из говядины соусе	189.32	25-85
150	Капуста тушеная	126.74	22-54
200	Кисель из свежих ягод (замор) (витамин)	87.00	9-25
70	Хлеб пшеничный	164.50	4-69
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
720	<b>Итого</b>	<b>716.76</b>	<b>74-42</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С. С. Сидор*





*Сидорова С.И.*

Меню ОБЗ

Дети 12 и старше

Вторник вторая неделя

На 15 апреля 2022 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Каша манная молочная жидкая	161.55	11-64
200	Какао с молоком	186.00	18-24
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-34
<b>370</b>	<b>Итого</b>	<b>394.55</b>	<b>31-22</b>

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	9-54
200	Пельмени мясные отварные запеченные в сметане	381.45	49-59
200	Компот из свежих плодов и ягод (витамины)	96.00	17-84
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
<b>530</b>	<b>Итого</b>	<b>705.17</b>	<b>82-79</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп-лапша с картофелем	87.60	11-33
200	Пельмени мясные отварные запеченные в сметане	381.45	49-59
200	компот из свежих плодов и ягод (витамины)	96.00	17-84
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
<b>680</b>	<b>Итого</b>	<b>734.75</b>	<b>84-58</b>

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Пирожок с яблочным джемом	52.20	19-13
200	Сок фруктовый в ассортименте	67.20	18-47
<b>295</b>	<b>Итого</b>	<b>119.40</b>	<b>37-60</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар  
Ответственный за питание  
Медицинская сестра

*Сидорова С.И.*