



Меню

Дети 7-11 лет

Четверг вторая неделя

На 17 марта 2022 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Овощи соленные помидоры порционно	8.00	4-32
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-52
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
499	<b>Итого</b>	<b>594.40</b>	<b>57-02</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Овощи соленные помидоры порционно	8.00	4-32
200	Уха с крупой	91.76	13-66
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-52
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
699	<b>Итого</b>	<b>686.16</b>	<b>70-68</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.С. Шур*



Меню ОБЗ

Дети 7-11 лет

Четверг вторая неделя

На 14 марта 2022 год



1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
110	Запеканка рисовая с творогом	191.39	11-64
200	Молоко кипяченое	106.00	16-46
95	Йогурт	82.65	21-21
300	Бананы	134.30	30-69
705	Итого	514.34	80-00

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Овощи соленные помидоры порционно	8.00	4-32
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-52
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
499	Итого	594.40	57-02

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Овощи соленные помидоры порционно	8.00	4-32
200	Уха с крупой	91.76	13-66
180	Плов из отварной говядины	316.80	43-52
200	Компот из смеси сухофруктов(витаминизированный)	110.00	4-13
54	Хлеб пшеничный	116.10	3-17
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
699	Итого	686.16	70-68

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
110	Запеканка рисовая с творогом	191.39	11-64
200	Молоко кипяченое	106.00	16-46
95	Йогурт	82.65	21-21
300	Бананы	134.30	30-69
705	Итого	514.34	80-00

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.С. Шейф*  
*С.С. Шейф*  
*С.С. Шейф*



Меню

Дети 12 и старше

Четверг вторая неделя 2 вариант

На 17 марта 2022 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп молочный с макаронными изделиями	146.00	15-78
100	Запеканка из творога	283.30	31-10
10	Сгущенное молоко	32.80	3-35
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	6-04
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-80
20	Хлеб ржаной	34.80	1-78
570	<b>Итого</b>	<b>700.90</b>	<b>60-85</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп молочный с макаронными изделиями	146.00	15-78
100	Запеканка из творога	283.30	31-10
10	Сгущенное молоко	32.80	3-35
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	6-04
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-80
20	Хлеб ржаной	34.80	1-78
570	<b>Итого</b>	<b>700.90</b>	<b>60-85</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*Handwritten signature in blue ink.*



Меню ОВЗ

Дети 12 и старше

Четверг вторая неделя 2 вариант

На 17 марта 2022 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Блинички с джемом	259.30	13-00
200	Какао на сгущенном молоке	147.00	12-73
95	Йогурт	82.65	21-21
395	<b>Итого</b>	<b>488.95</b>	<b>46-94</b>

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп молочный с макаронными изделиями	146.00	15-78
100	Запеканка из творога	283.30	31-10
10	Сгущенное молоко	32.80	3-35
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	6-04
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-80
20	Хлеб ржаной	34.80	1-78
570	<b>Итого</b>	<b>700.90</b>	<b>60-85</b>

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп молочный с макаронными изделиями	146.00	15-78
100	Запеканка из творога	283.30	31-10
10	Сгущенное молоко	32.80	3-35
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	6-04
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-80
20	Хлеб ржаной	34.80	1-78
570	<b>Итого</b>	<b>700.90</b>	<b>60-85</b>

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Блинички с джемом	259.30	13-00
200	Какао на сгущенном молоке	147.00	12-73
95	Йогурт	82.65	21-21
395	<b>Итого</b>	<b>488.95</b>	<b>46-94</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.С. Шиф*  
*Шиф*  
*Шиф*