



Меню ОВЗ

Дети 12 и старше

Пятница вторая неделя 2 вариант

На 18 марта 2022 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123.00	10-98
207	Чай с лимоном	61.00	2-67
25	Вафли	87.50	3-97
267	Итого	271.50	17-62

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	8-88
80	Сельдь с луком	188.80	33-48
150	Картофельное пюре	138.00	19-35
200	Компот из свежих плодов и ягод	96.00	21-89
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-51
30	Хлеб ржаной	52.20	2-67
560	Итого	650.52	89-78

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с бобовыми (горох)	86.40	6-79
80	Сельдь с луком	188.80	33-48
150	Картофельное пюре	138.00	19-35
200	Компот из свежих плодов и ягод	96.00	21-89
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-51
30	Хлеб ржаной	52.20	2-67
710	Итого	678.90	87-69

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Пирожок с яблочным джемом	52.20	15-60
200	Сок фруктовый в ассортименте	67.20	14-21
260	Итого	119.40	29-81

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

(Handwritten signatures and lines for the responsible persons)



Меню

Дети 12 и старше

Пятница вторая неделя 2 вариант

На 18 марта 2022 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	8-88
80	Сельдь с луком	188.80	33-48
150	Картофельное пюре	138.00	19-35
200	Компот из свежих плодов и ягод	96.00	21-89
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-51
30	Хлеб ржаной	52.20	2-67
560	Итого	650.52	89-78

Обед 2 смена

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с бобовыми (горох)	86.40	6-79
80	Сельдь с луком	188.80	33-48
150	Картофельное пюре	138.00	19-35
200	Компот из свежих плодов и ягод	96.00	21-89
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-51
30	Хлеб ржаной	52.20	2-67
710	Итого	678.90	87-69

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.С.
Шеф
Сестра



Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Пятница вторая неделя

На 18 марта 2022 год

1 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123.00	10-98
200	Чай с лимоном	61.00	2-67
25	Вафли	87.50	3-97
260	Итого	271.50	17-62

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	6-30
70	Сельдь с луком	165.20	22-31
150	Картофельное пюре	138.00	14-36
200	Компот из свежих плодов или ягод(витаминизированный)	96.00	14-68
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-18
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
100	Фрукты по сезону (яблоки)	47.00	6-84
615	Итого	594.72	67-55

Обед 2 смены

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	6-30
200	Суп картофельный с бобовыми (горох)	86.40	4-83
70	Сельдь с луком	165.20	22-31
150	Картофельное пюре	138.00	14-36
200	Компот из свежих плодов и ягод(витаминизированный)	96.00	14-68
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-18
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
100	Фрукты по сезону (яблоки)	47.00	6-84
815	Итого	681.00	72-38

Подзник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Пирожок с яблочным джемом	5220	15-60
200	Сок фруктовый в ассортименте	67.20	14-21
260	Итого	119.40	29-81

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.А. Милова



Меню

Дети 7-11 лет

Пятница вторая неделя второй вариант

На 18 марта 2022 год

2 завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	6-30
70	Сельдь с луком	165.20	22-31
150	Картофельное пюре	138.00	14-36
200	Компот из свежих плодов или ягод(витаминизированный)	96.00	14-68
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-18
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
100	Фрукты по сезону (яблоки)	47.00	6-84
615	Итого	594.72	67-55

Обед 2 смены

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	6-30
200	Суп картофельный с бобовыми (горох)	86.40	4-83
70	Сельдь с луком	165.20	22-31
150	Картофельное пюре	138.00	14-36
200	Компот из свежих плодов и ягод(витаминизированный)	96.00	14-68
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-18
25	Хлеб ржаной	43.50	1-88
100	Фрукты по сезону (яблоки)	47.00	6-84
815	Итого	681.00	72-38

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра