

Утверждаю

Директор



Меню

Дети 12 и старше

Пятница вторая неделя

На 20 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	11-57
60	Рыба отварная (филе)	79.00	24-49
150	Картофельное пюре	138.00	23-29
200	Чай с сахаром(витамин)	60.00	2-58
30	Хлеб пшеничный	70.50	1-98
20	Хлеб ржаной	34.80	1-82
<b>510</b>	<b>Итого</b>	<b>440.32</b>	<b>65-73</b>

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Винегрет с фасолью	58.02	11-57
60	Рыба отварная (филе)	79.00	24-49
150	Картофельное пюре	138.00	23-29
200	Чай с сахаром(витамин)	60.00	2-58
30	Хлеб пшеничный	70.50	1-98
20	Хлеб ржаной	34.80	1-82
<b>510</b>	<b>Итого</b>	<b>440.32</b>	<b>65-73</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Меню ОБЗ**

**Дети 7-11 лет**

**Пятница вторая неделя**

На 20 мая 2022 год

**Завтрак**

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123.00	11-04
70	Омлет с сыром	188.82	15-42
200	Какао с молоком	186.00	15-06
25	Вафли	87.50	3-97
120	Фрукты по сезону яблоки	56.40	14-40
<b>450</b>	<b>Итого</b>	<b>641.72</b>	<b>59-89</b>

**Обед**

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Винегрет с фасолью	69.62	7-96
200	Суп с макаронными изделиями и картофелем	91.76	6-97
100	Рыба отварная (филе)	79.00	34-62
150	Картофельное пюре	138.00	14-43
200	Чай с сахаром(витамин)	60.00	1-71
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
20	Хлеб ржаной	34.80	1-50
25	Рулетик с повидлом Черемушки	79.00	8-75
190	Йогурт	165.30	42-42
<b>995</b>	<b>Итого</b>	<b>834.98</b>	<b>122-30</b>

**Полдник**

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Котлета из птицы	128.20	38-22
24	Хлеб пшеничный	56.40	1-41
50	Сдоба Улитка	100.65	7-18
200	Сок фруктовый	67.20	14-96
<b>334</b>	<b>Итого</b>	<b>352.45</b>	<b>61-77</b>

**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Утверждаю

Директор



Меню

Дети 7-11 лет

Пятница вторая неделя

На 20 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Винегрет с фасолью	69.62	7-96
100	Рыба отварная (филе)	79.00	34-62
150	Картофельное пюре	138.00	14-43
200	Чай с сахаром(витамин)	60.00	1-71
30	Хлеб пшеничный	70.50	1-76
20	Хлеб ржаной	34.80	1-50
25	Рулетик с повидлом Черемушки	79.00	8-75
95	Йогурт	82.65	21-21
<b>680</b>	<b>Итого</b>	<b>613.57</b>	<b>91-94</b>

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Винегрет с фасолью	69.62	7-96
200	Суп с макаронными изделиями и картофелем	91.76	6-97
100	Рыба отварная (филе)	79.00	34-62
150	Картофельное пюре	138.00	14-43
200	Чай с сахаром(витамин)	60.00	1-71
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
20	Хлеб ржаной	34.80	1-50
25	Рулетик с повидлом Черемушки	79.00	8-75
190	Йогурт	165.30	42-42
<b>995</b>	<b>Итого</b>	<b>834.98</b>	<b>122-30</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сел  
Сел  
Сел

Утверждаю

Директор



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Пятница вторая неделя

На 20 мая 2022 год

Завтрак

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123.00	11-04
70	Омлет с сыром	188.82	15-42
200	Какао с молоком	186.00	15-06
25	Вафли	87.50	3-97
<b>330</b>	<b>Итого</b>	<b>585.32</b>	<b>45-49</b>

Обед

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Салат из квашенной капусты с луком	116.04	15-32
250	Суп с макаронными изделиями и картофелем	114.70	8-71
100	Рыба отварная (филе)	79.00	34-62
180	Картофельное пюре	165.60	17-31
200	Чай с сахаром(витамин)	60.00	1-71
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-94
20	Хлеб ржаной	34.80	1-50
25	Рулетик с повидлом Черемушки	79.00	8-75
190	Йогурт	165.30	42-42
<b>1115</b>	<b>Итого</b>	<b>931.94</b>	<b>133-28</b>

Полдник

Вес	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Котлета из птицы	128.20	38-22
24	Хлеб пшеничный	56.40	1-41
50	Сдоба Улитка	100.65	7-18
200	Сок фруктовый	67.20	8-53
<b>334</b>	<b>Итого</b>	<b>352.45</b>	<b>55-34</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.С.  
С.С.  
С.С.