



Меню ОВЗ, инвалиды

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 26 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	3.43	4.43		54.00	6-60
10	Масло сливочное					6-13
200\5\5	Каша гречневая вязкая молочная	6.21	5.28	32.79	203.00	18-67
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	9-01
65	Хлеб пшеничный	4.94	0.52	31.98	82.00	4-15
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	52.00	2-65
25	Вафли	0.8	0.7	20.03	90.00	5-80
570	Итого	18.45	11.47	125.20	583.00	53-01

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат витаминный 2 вариант без перца	1.57	6.02	8.79	58.00	5-68
250	Суп картофельный с крупой рисовой	1.98	2.74	14.58	73.00	3-72
100	Птица отварная	11.11	16.29	0.57	219.00	40-79
180	Макароны отварные с сыром	9.48	8.64	34.32	211.00	12-87
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	12-94
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
46	Хлеб ржаной	3.04	0.55	15.36	70.00	2-71
926	Итого	30.99	34.64	98.22	820.00	81-90

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Омлет с сыром	20.71	22.98	3.44	303.00	36-94
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
130	Плоды или ягоды свежие	0.52	0.52	12.74	62.00	7-52
360	Итого	21.63	23.90	25.98	412.00	62-36

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С. С.



Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник первая неделя

На 26 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	3.43	4.43		54.00	6-60
10	Масло сливочное					6-13
200\5\5	Каша гречневая вязкая молочная	6.21	5.28	32.79	203.00	18-67
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	9-01
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.00	2-23
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	1-77
25	Вафли	0.8	0.7	20.03	90.00	5-80
525	Итого	15.18	11.05	105.43	583.00	50-21

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат витаминный 2 вариант без перца	0.94	3.61	5.27	58.00	3-41
200	Суп картофельный с крупой рисовой	1.58	2.19	11.66	73.00	2-98
90	Птица отварная	10	14.66	0.51	219.00	36-71
150	Макароны отварные с сыром	7.9	7.2	28.6	211.00	10-72
200	Компот из плодов и ягод (зам)	0.01			71.00	12-94
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-35
790	Итого	26.87	28.54	84	820.00	72-30

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Омлет с сыром	20.71	22.98	3.44	303.00	36-94
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
360	Итого	21.11	23.38	13.24	350.00	54-84

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сидорова С.А.



Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 18 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	3.43	4.43		54.00	8-79
10	Масло сливочное					9-03
200\5\5	Каша гречневая вязкая молочная	6.21	5.28	32.79	203.00	31-18
200	Кисель из плодов или ягод свежих	0.1		25.37	102.00	13-49
30	Хлеб пшеничный	4.94	0.52	31.98	82.00	2-08
20	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	52.00	1-67
485	Итого	18.45	11.47	125.20	583.00	66-24

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

