



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 12 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	1.2	0.1	2.4	15.00	3-08
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-42
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-15
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
44	Хлеб пшеничный	3.34	0,35	21.65	103.00	2-81
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66.00	2-58
<b>592</b>	<b>Итого</b>	<b>20.75</b>	<b>17.67</b>	<b>90.73</b>	<b>582.00</b>	<b>55-10</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	3-01
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-05
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-98
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-02
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-41
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
95	Йогурт					27-68
<b>890</b>	<b>Итого</b>	<b>30.86</b>	<b>29.58</b>	<b>112.48</b>	<b>820.00</b>	<b>101-96</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-54
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59.00	1-60
<b>425</b>	<b>Итого</b>	<b>7.54</b>	<b>8.87</b>	<b>55.5</b>	<b>349.00</b>	<b>17-48</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



**Меню ОВЗ**

**Дети 12 лет и старше**

**Среда первая неделя**

**На 12 октября 2022 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	3	0.25	6	38.00	5-13
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-42
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-15
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
62	Хлеб пшеничный	4.71	0.5	30.5	146.00	3-96
55	Хлеб ржаной	3.63	0.66	18.37	96.00	3-74
<b>687</b>	<b>Итого</b>	<b>25.04</b>	<b>18.17</b>	<b>108.59</b>	<b>678.00</b>	<b>59-46</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из моркови и яблок	0.86	5.22	7.87	82.00	5-02
250	Суп картофельный с клецками	3.1	3.45	14.38	101.00	3-82
100	Биточки из говядины	17.74	19.63	13.39	301.00	57-75
180	Каша пшеничная вязкая гарнир	4.8	5.09	29.47	182.00	6-26
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-02
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-41
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
34	Хлеб ржаной	2.24	0.41	11.36	59.00	2-31
<b>938</b>	<b>Итого</b>	<b>33.27</b>	<b>34.72</b>	<b>126.78</b>	<b>951.00</b>	<b>84-78</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Каша рисовая молочная жидкая	5.54	8.62	28	229.00	13-54
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.00	2-23
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
<b>455</b>	<b>Итого</b>	<b>9.62</b>	<b>9.19</b>	<b>67.1</b>	<b>407.00</b>	<b>19-47</b>

**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 12 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Огурцы свежие в нарезке	19.00	3-33
60	Тефтели рыбные	60.42	17-47
150	Картофельное пюре	146.00	14-99
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	34.86	1-67
<b>510</b>	<b>Итого</b>	<b>438.08</b>	<b>59-10</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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





Меню

Детей-инвалидов

Среда первая неделя

На 12 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	3-01
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-05
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-98
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-02
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-41
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.67	1-36
121	Фрукты или ягоды свежие					7-02
896	<b>Итого</b>	<b>29.44</b>	<b>29.38</b>	<b>104.22</b>	<b>779.17</b>	<b>79-98</b>

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	3-01
200	Суп картофельный с клецками	4.62	3.34	11.4	94.00	3-05
90	Биточки из говядины	15.97	17.67	12.05	271.00	51-98
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	4	4.24	28.9	152.00	5-22
25	Соус красный основной т/п	0.33	0.52	2.11	14.00	1-02
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-41
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.67	1-36
121	Фрукты или ягоды свежие					7-02
896	<b>Итого</b>	<b>29.44</b>	<b>29.38</b>	<b>104.22</b>	<b>779.17</b>	<b>79-98</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра