



Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг вторая неделя

На 6 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	4.98	5.66	5.92	95.00	8-96
75	Биточки из курицы	7	5.16	12	125.00	18-79
150	Рис отварной с овощами	3.33	4.63	30.94	179.00	7-83
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-44
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
<b>500</b>	<b>Итого</b>	<b>18.75</b>	<b>15.77</b>	<b>92.14</b>	<b>587.00</b>	<b>43-57</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.83	7.99	4.49	93.00	5-10
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96.00	4-34
90	Тефтели 2-й вариант	8.39	13.35	8.95	190.00	35-12
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-26
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	7-92
47	Хлеб пшеничный	3.57	0.38	23.12	110.00	3-00
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	1-77
200	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	11-56
95	Йогурт					27-68
<b>1092</b>	<b>Итого</b>	<b>23.86</b>	<b>31.36</b>	<b>109.93</b>	<b>820.00</b>	<b>101-75</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		19.8	93.00	3-11
100	Плоды или ягоды свежие					5-78
<b>400</b>	<b>Итого</b>	<b>4.56</b>	<b>8.26</b>	<b>46.2</b>	<b>352.00</b>	<b>22-89</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
*С.С. Ефимов*  
 \_\_\_\_\_



Утверждаю

Директор

Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Четверг вторая неделя

На 6 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	4.98	5.66	5.92	95.00	8-96
90	Биточки из курицы	8.4	6.19	14.4	152.00	22-55
150	Рис отварной с овощами	3.33	4.63	30.94	179.00	7-83
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-44
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43.00	1-47
<b>550</b>	<b>Итого</b>	<b>22.56</b>	<b>17.18</b>	<b>107.99</b>	<b>681.00</b>	<b>49-44</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	1.38	13.31	7.48	155.00	8-50
250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.9	2.5	21	120.00	5-42
100	Тефтели 2-й вариант	9.32	14.83	9.94	211.00	39-01
180	Каша гречневая вязкая гарнир	3.84	5.04	24.96	161.00	6-32
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	10-02
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	2-53
95	Йогурт					27-68
<b>1023</b>	<b>Итого</b>	<b>27.63</b>	<b>39.32</b>	<b>120.75</b>	<b>952.00</b>	<b>102-99</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		19.8	93.00	3-11
125	Плоды или ягоды свежие	0.5	0.5	12.25	55.00	7-23
95	Йогурт					27-68
<b>520</b>	<b>Итого</b>	<b>5.06</b>	<b>8.76</b>	<b>58.45</b>	<b>407.00</b>	<b>52-02</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

Четверг вторая неделя

На 6 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд горячий с сыром второй вариант	95.00	11-99
90	Биточки из курицы	152.00	33-65
150	Рис отварной с овощами	179.00	12-16
200	Напиток из плодов шиповника	94.00	8-12
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
<b>505</b>	<b>Итого</b>	<b>590.80</b>	<b>68-00</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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





Меню

Детей -инвалидов

Четверг вторая неделя

На 6 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96.00	4-34
90	Тефтели 2-й вариант	8.39	13.35	8.95	190.00	35-12
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-26
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	7-92
47	Хлеб пшеничный	3.57	0.38	23.12	110.00	3-00
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	1-77
<b>717</b>	<b>Итого</b>	<b>22.63</b>	<b>22.97</b>	<b>95.64</b>	<b>683.00</b>	<b>57-41</b>

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.9	2.5	21	120.00	5-42
100	Тефтели 2-й вариант	9.32	14.83	9.94	211.00	39-01
180	Каша гречневая вязкая гарнир	3.84	5.04	24.96	161.00	6-32
200	Кофейный напиток с молоком	3.17	2.68	15.95	101.00	10-02
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
43	Хлеб ржаной	2.84	0.52	14.36	75.00	2-53
<b>858</b>	<b>Итого</b>	<b>26.25</b>	<b>26.01</b>	<b>113.27</b>	<b>797.00</b>	<b>66-81</b>

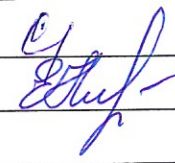
При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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