

Утверждаю

Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник вторая неделя

На 17 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	3-08
60	Говядина отварная	17	13.7	0.4	193.00	60-53
150	Каша пшенная вязкая гарнир	4.09	4.7	22.74	150.00	4-94
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
36	Хлеб пшеничный	2.74	0.29	17.71	85.00	2-30
95	Йогурт	2	3.04	8.07	83.00	27-68
<b>601</b>	<b>Итого</b>	<b>26.63</b>	<b>21.88</b>	<b>66.42</b>	<b>585.00</b>	<b>100-87</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	1.6	6.1	6.2	86.00	3-61
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-23
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-91
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-26
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
180	Йогурт					55-36
<b>980</b>	<b>Итого</b>	<b>25.83</b>	<b>32.17</b>	<b>106.65</b>	<b>824.00</b>	<b>116-82</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	15	15	60	290.00	26-00
200	Компот из плодов и ягод зам	0.01			71.00	13-77
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>15.01</b>	<b>15</b>	<b>60</b>	<b>361.00</b>	<b>39-77</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**

**Понедельник вторая неделя**

**На 17 октября 2022 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	3-08
60	Говядина отварная	17	13.7	0.4	193.00	60-53
150	Каша пшенная вязкая гарнир	4.09	4.7	22.74	150.00	4-94
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
36	Хлеб пшеничный	2.74	0.29	17.71	85.00	2-30
55	Хлеб ржаной	3.63	0.66	18.37	96.00	3-74
95	Йогурт	2	3.04	8.07	83.00	27-68
<b>656</b>	<b>Итого</b>	<b>30.26</b>	<b>22.54</b>	<b>84.79</b>	<b>681.00</b>	<b>104-61</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	2.67	10.17	10.33	143.00	6-02
250	Суп картофельный с горохом	6.04	5.13	20.16	151.00	4-03
100	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	9.78	14.23	9.57	206.00	25-45
180	Макароны отварные с овощами	3.6	9.36	27.64	209.00	8-88
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
57	Хлеб пшеничный	4.33	0.46	28.04	134.00	3-64
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
95	Йогурт					27-68
<b>1022</b>	<b>Итого</b>	<b>29.46</b>	<b>40.23</b>	<b>118.9</b>	<b>960.00</b>	<b>96-32</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	15	15	60	290.00	26-00
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.3	10.3	47.00	5-80
<b>400</b>	<b>Итого</b>	<b>15.5</b>	<b>15.35</b>	<b>85.5</b>	<b>398.00</b>	<b>34-14</b>

**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 17 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	13.00	4-00
60	Говядина отварная	193.00	78-46
150	Каша пшенная вязкая гарнир	150.00	7-13
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	34.86	1-67
520	<b>Итого</b>	<b>522.66</b>	<b>96-65</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

СМ  
Евгений



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник вторая неделя

На 27 сентября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Салат из белокочанной капусты	0.8	3.05	3.1	43.00	1-81
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-23
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-91
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-26
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
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
720	<b>Итого</b>	<b>21.43</b>	<b>28.64</b>	<b>82.11</b>	<b>675.17</b>	<b>56-38</b>

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Салат из белокочанной капусты	0.8	3.05	3.1	43.00	1-81
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-23
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	22-91
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-26
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
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
720	<b>Итого</b>	<b>21.43</b>	<b>28.64</b>	<b>82.11</b>	<b>675.17</b>	<b>56-38</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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