

Утверждаю

Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-70
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-33
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	15-02
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47.00	1-28
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	5-80
<b>525</b>	<b>Итого</b>	<b>20.21</b>	<b>24.4</b>	<b>68.04</b>	<b>588.00</b>	<b>53-41</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	3-08
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106.00	2-87
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-38
95	Йогурт					27-68
<b>875</b>	<b>Итого</b>	<b>32.42</b>	<b>27.37</b>	<b>106.34</b>	<b>818.00</b>	<b>155-24</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	6.29	38.65	261.00	40-00
200	Ряженка	5.8	5	8	92.00	20-00
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>18.12</b>	<b>11.29</b>	<b>46.65</b>	<b>353.00</b>	<b>60-00</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



**Меню ОБЗ**

**Дети 12 лет и старше**

**Вторник вторая неделя**

**На 18 сентября 2022 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-70
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	15-02
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-33
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
57	Хлеб пшеничный	4.33	0.46	28.04	134.00	3-64
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	5-80
<b>562</b>	<b>Итого</b>	<b>23.02</b>	<b>24.7</b>	<b>86.24</b>	<b>675.00</b>	<b>55-77</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	1.17	0.17	3.83	22.00	5-13
250	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.81	4.45	13	100.00	17-27
280	Плов из отварной говядины	28.56	26.75	45.51	554.00	119-22
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-45
95	Йогурт					27-68
<b>1016</b>	<b>Итого</b>	<b>38.16</b>	<b>32.24</b>	<b>122.22</b>	<b>951.00</b>	<b>178-46</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	6.29	38.65	261.00	40-00
200	Ряженка	5.8	5	8	92.00	20-00
125	Плоды или ягоды свежие	0.5	0,5	12.25	55.00	7-25
<b>425</b>	<b>Итого</b>	<b>18.62</b>	<b>11.79</b>	<b>58.9</b>	<b>408.00</b>	<b>67-25</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

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Котлеты из курицы	101.00	22-38
120	Макароны отварные	157.00	7-94
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
410	<b>Итого</b>	<b>435.80</b>	<b>51-96</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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

Утверждаю

Директор



Меню

Детей-инвалидов

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Огурцы свежие в нарезке	0.35	0.05	1.15	6.5	1-54
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
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>29.94</b>	<b>27.02</b>	<b>92.8</b>	<b>749.67</b>	<b>124-04</b>

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Огурцы свежие в нарезке	0.35	0.05	1.15	6.5	1-54
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
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>29.94</b>	<b>27.02</b>	<b>92.8</b>	<b>749.67</b>	<b>124-04</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра