

Утверждаю

Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Пятница вторая неделя

На 21 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
170	Запеканка из творога	11	18.69	22.55	363.00	48-69
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
34	Хлеб пшеничный	2.58	0.27	16.73	80.00	2-17
95	Йогурт	2	3.04	8.07	83.00	27-68
50	Рулетики с повидлом черемушки					16-50
549	Итого	15.68	22.05	62.55	587.00	97-38

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	0.78	2.92	2.98	41.00	2-48
200	Суп картофельный с горохом	6.68	4.6	16.28	133.00	3-23
130	Рыба припущенная в молоке минтай	5.95	8.87	23.5	161.00	36-60
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-15
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-45
200	Фрукты или ягоды свежие	0.4	0.3	10.3	47.00	11-60
50	Рулетики с повидлом черемушки					16-50
1076	Итого	25.99	25.52	130.28	822.00	100-04

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	10	9	60	290.00	26-00
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
300	Итого	10.1	9.05	75.2	351.00	28-34

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Утверждаю
Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Пятница вторая неделя

На 21 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
185	Запеканка из творога	11.97	20.34	24.54	395.00	52-92
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
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-38
95	Йогурт	2	3.04	8.07	83.00	27-68
50	Корж молочный					17-50
600	Итого	19.04	24.13	76.72	682.00	105-05

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры свежие в нарезке	2	9	8.54	123.00	3-96
250	Суп картофельный с горохом	8.35	5.75	20.35	166.00	4-03
130	Рыба припущенная в молоке минтай	5.95	8.87	23.5	161.00	36-60
180	Картофельное пюре	3.72	7.2	23.64	175.00	12-18
200	Компот из плодов или ягод зам	0.01			71.00	13-77
65	Хлеб пшеничный	4.94	0.52	31.98	153.00	4-15
59	Хлеб ржаной	3.89	0.71	19.71	103.00	4-01
50	Корж молочный					17-50
1034	Итого	28.86	32.05	127.72	952.00	96-20

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	10	9	60	290.00	26-00
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
134	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	7-77
95	Йогурт					27-68
529	Итого	10.5	9.45	85	395.00	63-79

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Утверждаю

Директор



Меню

Дети 12 лет и старше

Пятница вторая неделя

На 21 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Запеканка из творога со сметаной	395.00	50-15
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
380	Итого	526.80	55-54

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Утверждаю

Директор



Меню

Детей-инвалидов

Пятница вторая неделя

На 21 сентября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с горохом	6.68	4.6	16.28	133.00	3-23
130	Рыба припущенная в молоке минтай	5.95	8.87	23.5	161.00	36-60
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-15
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
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
730	Итого	24.81	22.3	117.00	734.00	67-09

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с горохом	6.68	4.6	16.28	133.00	3-23
130	Рыба припущенная в молоке минтай	5.95	8.87	23.5	161.00	36-60
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	10-15
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
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
730	Итого	24.81	22.3	117.00	734.00	67-09

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

