



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг первая неделя

На 17 сентября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-42
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
25	Хлеб пшеничный	1.9	0,2	12.3	59.00	1-60
24	Хлеб ржаной	1.58	0.29	8.02	42.00	1-63
12	Вафли	0.38	0.34	9.6	42.00	3-55
531	Итого	17.56	17.59	83.64	541.00	53-23

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови и яблок	0.52	3.13	4.72	49.00	2-95
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	3-82
90	Биточки из говядины	13.97	15.93	12.05	270.00	51-95
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	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
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
795	Итого	25.97	27.65	113.47	810.00	75-03

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Сырники из творога	15.73	14.53	20.07	274.00	27-53
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
300	Итого	15.83	14.58	35.27	335.00	29-87

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Детей-инвалидов

Четверг первая неделя

На 17 ноября 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	2-95
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	3-82
90	Биточки из говядины	13.97	15.93	12.05	270.00	51-95
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	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
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
795	Итого	25.97	27.65	113.47	810.00	75-03

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	2-95
200	Рассольник ленинградский	1.73	3.15	12.39	85.00	3-82
90	Биточки из говядины	13.97	15.93	12.05	270.00	51-95
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	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
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
795	Итого	25.97	27.65	113.47	810.00	75-03

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сел

Евгений



Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя

На 17 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
120	Тефтели рыбные	145.00	35-11
150	Картофельное пюре	146.00	16-53
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
520	Итого	503.80	74-95

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Рассольник ленинградский	85.00	6-70
60	Биточки из говядины	180.00	45-22
150	Каша пшеничная вязкая гарнир	152.00	7-66
25	Соус красный основной т\п	14.00	1-65
200	Напиток из плодов шиповника	94.00	8-04
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
685	Итого	630.80	73-02

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

Четверг первая неделя

На 17 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
120	Тефтели рыбные	6	6.36	21.52	145.00	23-42
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-05
53	Хлеб пшеничный	4.03	0.43	26.07	124.00	3-38
48	Хлеб ржаной	3.17	0.58	16.03	84.00	3-26
571	Итого	20.9	17.77	95.82	606.00	53-09

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из моркови и яблок	0.86	5.22	7.87	82.00	4-91
250	Рассольник ленинградский	2.16	3.94	15.49	106.00	5-06
100	Биточки из говядины	17.74	19.63	13.39	301.00	57-72
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	1-10
200	Напиток из плодов шиповника	0.4		23.6	94.00	5-40
39	Хлеб пшеничный	2.96	0.31	19.19	92.00	2-49
32	Хлеб ржаной	2.11	0.38	10.69	56.00	2-18
926	Итого	31.36	35.09	121.81	927.00	85-12

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Сырники из творога	23.6	21.8	30.1	411.00	41-30
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
350	Итого	23.7	21.85	45.3	472.00	43-64

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сей

Е. Шеф-повар

Медсестра