



**Меню ОБЗ**

**Дети 12 лет и старше**

**Пятница первая неделя**

На **18 ноября** 2022 год

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
20	Сыр порциями	4.57	5.91		72.00	14-94
250	Каша пшеничная молочная с сахаром	10.72	11.22	53.73	359.00	15-33
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118.00	3-19
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
<b>550</b>	<b>Итого</b>	<b>21.17</b>	<b>17.94</b>	<b>103.55</b>	<b>662.00</b>	<b>37-84</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры свежие в нарезке	1.1	0.2	3.8	22.00	22-60
250	Борщ сибирский со сметаной	3.63	4.89	14.35	116.00	6-87
180	Рыба тушенная в томате с овощами минтай	11	8.84	8.55	186.00	64-86
180	Картофель отварной	3.43	5.18	27.61	170.00	9-71
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
70	Хлеб пшеничный	5.32	0.56	34.44	165.00	4-47
70	Хлеб ржаной	4.62	0.84	23.38	122.00	4-76
<b>1050</b>	<b>Итого</b>	<b>29.16</b>	<b>20.51</b>	<b>132.93</b>	<b>864.00</b>	<b>116-43</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236.00	14-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
100	Фрукты или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47.00	18-00
<b>400</b>	<b>Итого</b>	<b>21.38</b>	<b>20.08</b>	<b>37.9</b>	<b>330.00</b>	<b>49-90</b>

**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
*С. С. Ежов*  
 \_\_\_\_\_



Меню

Дети 12 лет и старше

Пятница первая неделя

На 18 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	57.00	17-33
210	Каша пшеничная молочная с сахаром	301.00	19-14
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
<b>475</b>	<b>Итого</b>	<b>524.80</b>	<b>43-53</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Борщ сибирский со сметаной	69.75	6-01
80	Рыба тушеная в томате с овощами минтай	82.50	43-42
150	Картофель отварной	142.00	13-81
200	Компот из смеси сухофруктов	83.00	4-69
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
<b>630</b>	<b>Итого</b>	<b>483.05</b>	<b>71-68</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
*С.С. Сидорова*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Меню

Детей-инвалидов

Пятница первая неделя

На 8 ноября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	0.66	0.12	2.28	13.00	14-16
200	Борщ сибирский со сметаной	2.9	3.91	11.48	93.00	5-50
160	Рыба тушеная в томате с овощами минтай	12	19.86	7.59	165.00	57-55
150	Картофель отварной	2.86	2.32	23.01	142.00	7-93
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
53	Хлеб ржаной	3.5	0.64	17.7	92.00	3-60
<b>883</b>	<b>Итого</b>	<b>26.54</b>	<b>27.33</b>	<b>112.38</b>	<b>729.00</b>	<b>95-73</b>

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	0.66	0.12	2.28	13.00	14-16
200	Борщ сибирский со сметаной	2.9	3.91	11.48	93.00	5-50
160	Рыба тушеная в томате с овощами минтай	12	19.86	7.59	165.00	57-55
150	Картофель отварной	2.86	2.32	23.01	142.00	7-93
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
53	Хлеб ржаной	3.5	0.64	17.7	92.00	3-60
<b>883</b>	<b>Итого</b>	<b>26.54</b>	<b>27.33</b>	<b>112.38</b>	<b>729.00</b>	<b>95-73</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
*Сид*  
 \_\_\_\_\_  
*Енуф*  
 \_\_\_\_\_



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Пятница первая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	11-55
210	Каша пшеничная молочная с сахаром	9.02	11.1	32	301.00	12-91
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-55
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-38
500	<b>Итого</b>	<b>18.16</b>	<b>16.63</b>	<b>78.57</b>	<b>574.00</b>	<b>31-73</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие в нарезке	0.66	0.12	2.28	13.00	14-16
200	Борщ сибирский со сметаной	2.9	3.91	11.48	93.00	5-50
160	Рыба тушенная в томате с овощами минтай	12	19.86	7.59	165.00	57-55
150	Картофель отварной	2.86	2.32	23.01	142.00	7-93
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-16
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
53	Хлеб ржаной	3.5	0.64	17.7	92.00	3-60
883	<b>Итого</b>	<b>26.54</b>	<b>27.33</b>	<b>112.38</b>	<b>729.00</b>	<b>95-73</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с повидлом	7.33	7.52	34.67	236.00	14-00
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
300	<b>Итого</b>	<b>7.73</b>	<b>7.92</b>	<b>44.47</b>	<b>283.00</b>	<b>31-90</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра