



Меню ОБЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 21 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Говядина отварная	12.8	13.7	0.4	193.00	60-52
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-83
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.00	2-04
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47.00	5-68
600	Итого	23.04	19.19	85.94	628.00	79-64

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	2.67	10.17	10.33	143.00	6-03
250	Суп картофельный с горохом	6.04	5.13	20.16	151.00	3-92
100	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	9.78	14.23	9.57	206.00	52-11
180	Макаронны отварные с овощами	3.6	9.36	27.64	209.00	9-06
200	Сок фруктовый в ассортименте	0.4	0.4	9.8	47.00	17-90
54	Хлеб пшеничный	4.1	0.43	26.57	127.00	3-45
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70.00	2-72
924	Итого	29.23	40.2	117.43	953.00	95-19

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Ряженка промышленного производства	5.8	3	8	92.00	20-00
150	Блинчики с повидлом	6.09	12.39	39.6	389.00	14-00
350	Итого	11.89	15.39	47.6	481.00	34-00

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.С. Ефимов



Меню

Детей-инвалидов

Понедельник вторая неделя

На 21 ноября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-13
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	46-90
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-40
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
800	Итого	25.02	28.02	104.33	774.00	85-50

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-13
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	46-90
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-40
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
800	Итого	25.02	28.02	104.33	774.00	85-50

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 21 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Говядина отварная	161.00	65-38
150	Каша гречневая вязкая гарнир	134.00	7-84
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб пшеничный	71.18	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
520	Итого	462.18	80-28

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с горохом	121.00	5-56
50	Котлеты рубленые из индейки соус томатный	123.00	38-97
150	Макароны отварные с овощами	174.00	10-86
200	Сок фруктовый в ассортименте	47.00	15-86
30	Хлеб пшеничный	71.18	2-08
20	Хлеб ржаной	35.00	1-67
710	Итого	607.18	75-00

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник вторая неделя

На 21 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Говядина отварная	14.17	11.42	0.33	161.00	50-44
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134.00	5-23
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78.00	2-11
150	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.6	0.6	14.7	66.00	8-52
583	Итого	20.58	16.53	67.27	500.00	68-64

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36.00	3-62
200	Суп картофельный с горохом	4.83	4.1	16.13	121.00	3-13
90	Котлеты рубленые из бройлер-цыплят соус томатный	8.8	12.81	8.61	185.00	46-90
150	Макароны отварные с овощами	3	7.8	23.03	174.00	7-40
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
800	Итого	25.02	28.02	104.33	774.00	85-50

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Ряженка промышленного производства	5.8	3	8	92.00	20-00
100	Блинчики с повидлом	4.06	8.26	26.4	259.00	14-00
300	Итого	9.86	11.26	34.4	351.00	34-00

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра