



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Пятница вторая неделя

На 25 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Запеканка из творога	9.71	16.49	19.9	320.00	42-82
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
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
95	Йогурт	2.8	2.5	14.7	58.00	27-68
500	Итого	16.59	19.56	73.7	556.00	76-43

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие	0.42	0.06	1.14	7.00	10-88
200	Суп картофельный с горохом	6.68	4.6	16.28	133.00	3-13
130	Рыба припущенная в молоке минтай	5.95	10.2	23.5	162.00	36-56
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113.00	3-06
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-45
824	Итого	25.08	23.67	117.16	737.00	79-90

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	25-00
200	Кефир	5.8	5	8	100.00	14-49
300	Итого	9.87	11.83	44.5	345.00	39-49

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Пятница вторая неделя

На 25 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
185	Запеканка из творога	11.97	20.34	24.54	395.00	53-73
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	2.8	2.5	14.7	58.00	27-68
550	Итого	19.84	23.59	83.35	657.00	88-36

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие	0.7	0.1	1.9	12.00	18-13
250	Суп картофельный с горохом	8.35	5.75	20.35	166.00	3-92
130	Рыба припущенная в молоке минтай	5.95	10.2	23.5	162.00	36-56
180	Картофельное пюре	3.72	7.2	23.64	175.00	11-98
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-84
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
984	Итого	30.45	26.48	141.98	884.00	92-59

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	4.07	6.83	36.5	245.00	25-00
200	Ряженка	5.8	3	8	92.00	20-00
100	Фрукты или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47.00	5-68
400	Итого	10.27	10.23	54.5	384.00	50-68

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сел

Медс



Меню

Дети 12 лет и старше

Пятница вторая неделя

На 25 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
182	Запеканка из творога со сметаной	391.00	74-75
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
432	Итого	557.60	81-81

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Суп картофельный с горохом	99.75	4-17
65	Рыба припущенная в молоке минтай	81.00	27-57
150	Картофельное пюре	146.00	16-53
200	Чай с лимоном витамин	61.00	3-31
20	Хлеб пшеничный	47.00	1-39
585	Итого	434.75	52-97

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

С.С. Ефимов

М.И. Мухоморова



Меню

Детей-инвалидов

Пятница вторая неделя

На 25 ноября 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Суп картофельный с горохом	5.01	3.45	12.21	99.60	2-35
65	Рыба припущенная в молоке минтай	2.98	5.1	11.75	81.00	18-28
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Чай с лимоном	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.00	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
615	Итого	14.79	15.08	80.3	492.60	36-22

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Суп картофельный с горохом	5.01	3.45	12.21	99.60	2-35
65	Рыба припущенная в молоке минтай	2.98	5.1	11.75	81.00	18-28
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146.00	9-98
200	Чай с лимоном	0.1	0.05	15.2	61.00	2-34
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.00	1-91
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35.00	1-36
615	Итого	14.79	15.08	80.3	492.60	36-22

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сел
Евгений
Алекс