



Меню

Детей-инвалидов

Четверг вторая неделя

На 15 декабря 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-68
200	Свекольник	1.74	6.56	14.62	77.60	7-12
200	Плов из булгура с птицей	13.7	8.6	38.7	312.30	33-88
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-15
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-95
<b>690</b>	<b>Итого</b>	<b>29.43</b>	<b>24.30</b>	<b>102.25</b>	<b>726.15</b>	<b>76-20</b>

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-68
200	Свекольник	1.74	6.56	14.62	77.60	7-12
200	Плов из булгура с птицей	13.7	8.6	38.7	312.30	33-88
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-15
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-95
<b>850</b>	<b>Итого</b>	<b>30.07</b>	<b>24.94</b>	<b>117.93</b>	<b>801.35</b>	<b>85-15</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_



Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг вторая неделя

На 15 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
100	Котлета рыбная с морковью	131.10	40-58
150	Пюре картофельное	138.00	16-54
200	Чай с лимоном	27.90	3-31
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
<b>500</b>	<b>Итого</b>	<b>384.30</b>	<b>64-18</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Свекольник	58.20	8-08
150	Плов из булгура с птицей	234.23	38-40
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	113.00	17-52
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-78
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
<b>565</b>	<b>Итого</b>	<b>542.93</b>	<b>68-86</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



**Меню ОБЗ**

**Дети 12 лет и старше**

**Четверг вторая неделя**

На 15 декабря 2022 год

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из квашенной капусты с луком	1.28	8.08	2.4	87.20	7-80
100	Котлета рыбная с морковью	12.5	4.5	5.7	113.10	27-05
150	Пюре картофельное	3.1	6	19.7	145.80	10-38
200	Кисель из плодов и ягод	0.13	0.048	24.53	117.00	12-20
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	69.60	2-88
<b>630</b>	<b>Итого</b>	<b>24.21</b>	<b>19.588</b>	<b>95.21</b>	<b>673.70</b>	<b>64-17</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-68
250	Свекольник	2.18	4.45	12.03	97.00	8-95
250	Плов из булгура с птицей	13.7	10.9	48.5	390.40	42-35
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-15
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	117.50	3-22
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
25	Кондитерские изделия пряники	1.48	1.17	18.75	91.50	7-37
<b>830</b>	<b>Итого</b>	<b>32.44</b>	<b>25.8</b>	<b>134.8</b>	<b>947.35</b>	<b>94-88</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Сырники с морковью	18.8	16	26.8	318.00	36-00
15	Сметана	0.39	2.25	0.54	24.30	2-84
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65.30	5-40
<b>365</b>	<b>Итого</b>	<b>19.79</b>	<b>18.45</b>	<b>42.54</b>	<b>407.60</b>	<b>44-24</b>

**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*(Handwritten signature in blue ink)*



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг вторая неделя

На 15 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из квашенной капусты	0.66	6.12	3.18	70.20	5-63
100	Котлета рыбная с морковью	12.5	4.5	5.7	131.10	27-05
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	10-38
200	Чай с лимоном	0.3	0	6.7	27.90	2-41
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	70.50	1-93
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
140	Плоды свежие бананы	2.1	0.7	29.4	134.40	16-10
<b>700</b>	<b>Итого</b>	<b>22.31</b>	<b>18.4</b>	<b>82.77</b>	<b>588.90</b>	<b>64-94</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-68
200	Свекольник	1.74	6.56	14.62	77.60	7-12
200	Плов из булгура с птицей	13.7	8.6	38.7	312.30	33-88
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-15
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-95
<b>850</b>	<b>Итого</b>	<b>30.07</b>	<b>24.94</b>	<b>117.93</b>	<b>801.35</b>	<b>85-15</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Кондитерские изделия пряники	5.9	4.7	20	202.00	29-48
200	Кисель из плодов шиповника	0.24	0.11	31.37	149.80	6-06
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>6.14</b>	<b>4.81</b>	<b>51.37</b>	<b>351.80</b>	<b>35-54</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.С. Степанов*