



Меню

Детей-инвалидов

Среда первая неделя

На 21 декабря 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-13
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-60
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	10-38
200	Кисель из кураги	0.89	0.06	32.75	154.60	10-25
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
710	Итого	25.39	28.04	89.07	731.75	94-41

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-13
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-60
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	10-38
200	Кисель из кураги	0.89	0.06	32.75	154.60	10-25
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
710	Итого	25.39	28.04	89.07	731.75	94-41

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 21 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	72.52	4-01
200	Плов из булгура с птицей	312.30	33-26
200	Сок фруктовый	84.80	15-86
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
515	Итого	586.67	57-23

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп картофельный с бобовыми горох	86.40	8-04
50	Мясо тушенное	113.50	42-16
150	Пюре картофельное	138.00	16-54
200	Кисель из кураги	154.60	15-25
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
660	Итого	618.25	86-50

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сел
Шеф-повар
Медсестра



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 21 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	0.82	6.07	3.6	72.52	2-91
200	Плов из булгура с птицей индейка	13.7	8.6	38.7	312.30	33-88
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
515	Итого	19.5	15.19	86.4	586.67	58-96

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы отварной	0.9	3.3	5.04	53.40	2-44
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-13
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-60
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	10-38
200	Кисель из кураги	0.89	0.06	32.75	154.60	10-25
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
15	Кондитерские изделия вафли	0.42	0.495	11.59	52.50	3-55
785	Итого	26.71	31.835	105.7	837.65	100-40

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка с творожным сладким фаршем	13.94	7.168	31.75	214.87	40-00
200	Какао с молоком сгущенным	3.7	3.8	24.5	147.00	13-82
300	Итого	17.64	10.968	56.25	361.87	53-82

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сез
Шеф



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 21 декабря 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	1.14	5.34	4.62	71.40	7-88
200	Плов из булгура с птицей индейка	13.7	14.6	38.7	312.30	33-88
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	18-48
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
150	Плоды свежие яблоки	0.6	0.6	14.7	70.50	8-39
680	Итого	21.46	21.22	107.92	685.20	73-36

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашенной капусты с луком	1.6	10.1	3	109.00	9-47
200	Суп картофельный с бобовыми горох	1.84	3.4	12.1	86.40	5-13
100	Мясо тушенное	15.2	17.4	2.3	227.00	64-60
150	Пюре картофельное	3.15	6.6	16.35	138.00	10-38
200	Компот из кураги	1	0.1	15.7	66.90	10-25
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	60.90	2-52
845	Итого	29.66	38.5	90.66	829.20	106-21

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка с творожным сладким фаршем	13.94	7.168	31.75	214.87	40-00
200	Какао с молоком сгущенным	2.2	2.2	22.4	118.00	13-82
160	Плоды свежие груши	0.64	0.48	16.48	75.20	28-80
460	Итого	16.78	9.848	70.63	408.07	82-62

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

