



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда вторая неделя

На 18 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	0.76	3.56	3.08	47.6	5-25
75	Шницели из говядины	13.7	13.6	12.2	226.30	46-95
120	Каша пшенная вязкая	3.46	3.99	19.15	126.00	3-98
200	Компот из свежих плодов с лимоном	0.3	0.2	25.1	103.00	21-33
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82.25	2-25
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
500	Итого	22.86	21.99	86.77	637.35	81-92

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые помидоры	0.66	0.06	2.1	12.00	6-42
200	Рассольник ленинградский	1.61	4.07	9.58	85.80	5-37
100	Птица тушеная с морковью	14.1	6.3	4.4	131.30	34-56
150	Макаронные изделия отварные	5.3	5.5	32.7	202.00	6-91
200	Какао с молоком	5	4.4	31.7	186.00	13-03
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-96
930	Итого	31.67	21.53	122.52	821.10	79-26

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Булочка алтайская	4.3	2.5	26.4	145.00	13-00
150	Йогурт	7.5	4.8	12.75	130.50	43-71
150	Плоды свежие мандарины	1.2	0.3	11.25	57.00	19-50
350	Итого	13	7.6	50.4	332.50	76-21

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сид
Евдокимов
Медсестра



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда вторая неделя

На 18 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Шницели из говядины	150.87	47-68
120	Каша пшенная вязкая	126.00	5-64
200	Компот из свежих плодов с лимоном	103.00	31-89
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
30	Хлеб ржаной	52.20	2-50
435	Итого	514.32	90-14

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Рассольник ленинградский	64.35	6-00
50	Птица тушенная с морковью	65.65	25-51
100	Макаронные изделия отварные	134.66	7-30
200	Какао с молоком	186.00	19-51
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-78
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
560	Итого	579.46	62-77

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Среда вторая неделя

На 18 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	0.76	3.56	3.08	47.6	5-25
100	Шницели из говядины	17.8	17.5	14.3	236.00	72-88
150	Каша пшенная вязкая	4.18	5	23.94	157.50	4-95
30	Соус красный основной	0.43	0.72	2.78	19.41	2-21
200	Компот из свежих плодов с лимоном	0.3	0.2	25.1	103.00	21-33
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
590	Итого	28.49	27.66	98.9	709.71	111-35

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые помидоры	1.1	0.1	3.5	20.00	10-70
250	Рассольник ленинградский	2.05	5.25	16.25	121.25	6-17
100	Птица тушеная с морковью	14.1	6.3	4.4	131.30	21-38
180	Макаронные изделия отварные	6.36	6.6	39.24	242.40	8-29
200	Какао с молоком	3.6	3.3	25	144.00	13-03
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
935	Итого	34.74	22.57	132.94	878.25	66-67

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Булочка нежная	4.1	7.7	33.1	218.00	15-60
150	Йогурт	7.5	4.8	12.75	130.50	43-71
150	Плоды свежие мандарины	1.2	0.3	11.25	57.00	19-50
360	Итого	12.8	12.8	57.1	405.50	78-81

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Детей-инвалидов

Среда вторая неделя

На 18 января 2023 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые помидоры	0.66	0.06	2.1	12.00	6-42
200	Рассольник ленинградский	1.61	4.07	9.58	85.80	5-37
100	Птица тушенная с морковью	14.1	6.3	4.4	131.30	34-56
150	Макаронные изделия отварные	5.3	5.5	32.7	202.00	6-91
200	Какао с молоком	5	4.4	31.7	186.00	13-03
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-57
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	34.80	1-44
160	Плоды свежие яблоки	0.64	0.64	15.68	75.20	8-96
930	Итого	31.67	21.53	122.52	821.10	79-26

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые помидоры	1.1	0.1	3.5	20.00	10-70
250	Рассольник ленинградский	2.05	5.25	16.25	121.25	6-17
100	Птица тушенная с морковью	14.1	6.3	4.4	131.30	21-38
180	Макаронные изделия отварные	6.36	6.6	39.24	242.40	8-29
200	Какао с молоком	3.6	3.3	25	144.00	13-03
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
935	Итого	34.74	22.57	132.94	878.25	66-67

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сл

Евгений
