Утверждаю

Директор

Меню

Детей-инвалидов

Понедельник первая неделя

На 9 января 2022 год

7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	4-11
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-44
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	10-80
730	**Итого**	**25.71**	**21.81**	**127.07**	**812.31**	**96-01**

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	4-11
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-44
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	10-80
730	**Итого**	**25.71**	**21.81**	**127.07**	**812.31**	**96-01**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Понедельник первая неделя

На 9 января 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
50	Салат из белокочанной капусты и свеклы	0.8	3.55	2.95	47.00	2-29
150	Омлет с зеленым горошком	9.6	11.5	4.7	160.40	23-85
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	13-15
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
50	Коржик молочный	3.25	5.62	31	187.50	14-00
500	**Итого**	**20,15**	**23.15**	**80.99**	**613.20**	**56-66**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые огурцы	0.48	0.06	1.02	7.80	5-67
220	Суп картофельный с клецками	2.13	3.18	11.8	84.36	4-11
200	Плов из отварной говядины	15.2	15.4	38.6	354.40	50-44
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-00
60	Хлеб пшеничный	4.56	0.48	29.52	141.00	3-86
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.35	43.50	1-80
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	10-80
790	**Итого**	**26.19**	**21.87**	**128.09**	**820.11**	**101-68**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
105	Оладьи с изюмом	6.53	10.02	42.68	287.46	13-41
200	Компот из чернослива	0.5	0.2	19.5	81.30	5-48
305	**Итого**	**7.03**	**10.22**	**62.18**	**368.76**	**18-89**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 9 января 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из белокочанной капусты и свеклы	1.28	5.68	4.72	75.0	4-98
200	Омлет с зеленым горошком	12.9	15.3	6.2	214.00	48-30
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2.9	2	20.9	113.00	17-52
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94.00	2-78
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-50
140	Плоды свежие бананы	2.1	0.7	29.4	134.40	20-93
690	**Итого**	**24.2**	**24.36**	**90.92**	**682.80**	**97-01**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые огурцы	0.8	0.1	1.7	13.00	9-45
275	Суп картофельный с клецками	2.66	3.97	14.75	105.45	5-16
250	Плов из отварной говядины	19.1	19.3	48.2	443.00	63-05
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.8	25-00
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
25	Печенье сахарное	1.17	2.45	18.6	104.25	10-80
945	**Итого**	**31.6**	**26.72**	**144.66**	**952.40**	**119-84**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
160	Оладьи с яблоками	8.4	13.1	57.3	381.00	13-57
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-94
360	**Итого**	**8.6**	**13.1**	**63.8**	**407.80**	**14-51**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник первая неделя

На 9 января 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150	Омлет с зеленым горошком	160.40	36-21
200	Кофейный напиток на сгущенном молоке	113.00	17-52
30	Хлеб пшеничный	70.50	2-08
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
400	**Итого**	**613.20**	**57-48**

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
165	Суп картофельный с клецками	63.27	4-60
150	Плов из отварной говядины	265.80	50-41
200	Сок фруктовый	84.80	22-10
60	Хлеб пшеничный	141.00	4-16
25	Хлеб ржаной	43.50	2-08
600	**Итого**	**598.37**	**83-35**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____