



**Меню**

**Дети с 7 до 11 лет,**

**Инвалиды и ОВЗ**

**Понедельник вторая неделя**

**На 24 февраля 2023 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.05	8.25	0.08	74.80	6-29
130	Запеканка из творога	14.8	11.9	27	281.00	40-96
10	Молоко сгущенное	0.72	0.85	5.55	32.80	2-89
200	Чай с сахаром	0.2	0	6.5	26.80	0-95
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
120	Плоды свежие яблоки	0.48	0.48	11.76	56.40	6-71
<b>525</b>	<b>Итого</b>	<b>20.23</b>	<b>22</b>	<b>74.79</b>	<b>588.85</b>	<b>61-49</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы с курагой и изюмом	1.05	3.22	9.97	73.42	6-43
200	Борщ с фасолью и картофелем	2.96	4.08	11.06	92.80	6-76
200	Рагу из птицы	21	19.3	17.5	317.40	31-99
200	Кисель из свежих плодов и ягод	0.108	0.12	25.1	119.20	12-50
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
160	Плоды свежие груши	0.64	0.48	16.48	75.20	28-80
<b>890</b>	<b>Итого</b>	<b>30.778</b>	<b>27.88</b>	<b>109.81</b>	<b>824.20</b>	<b>91-21</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
70	Печенье сахарное	5.25	6.86	41.08	291.90	18-67
200	Сок фруктовый	1	0	20.2	84.80	25-02
<b>270</b>	<b>Итого</b>	<b>6.25</b>	<b>6.86</b>	<b>61.28</b>	<b>376.70</b>	<b>43-69</b>

**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**Меню ОБЗ и инвалиды**

**Дети 12 лет и старше**

**Понедельник вторая неделя**

На *14 февраля* 2023 год

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.05	8.25	0.08	74.80	6-29
150	Запеканка из творога	16	25.2	23.9	305.00	47-30
20	Молоко сгущенное	1.44	1.7	11.1	65.60	5-79
200	Чай с лимоном	0.3	0	6.7	27.90	2-54
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52.20	2-16
130	Плоды свежие мандарины	1.04	0.26	9.75	49.4	17-55
<b>585</b>	<b>Итого</b>	<b>24.23</b>	<b>36.13</b>	<b>83.69</b>	<b>680.65</b>	<b>84-53</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
80	Салат из свеклы с курагой и изюмом	1.4	4.3	13.3	97.90	8-57
250	Борщ с фасолью и картофелем	3.7	5.1	13.82	116.00	7-53
10	Сметана	0.26	1.5	0.36	16.20	1-83
250	Рагу из птицы	20.2	8.8	21.9	271.60	40-39
200	Кисель из свежих плодов и ягод	0.13	0.048	24.53	117.00	12-50
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
<b>885</b>	<b>Итого</b>	<b>32.56</b>	<b>20.648</b>	<b>115.12</b>	<b>820.60</b>	<b>77-20</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
65	Печенье сахарное	4.87	6.37	28.36	271.05	17-33
200	Кофейный напиток на молоке	3.2	2.7	15.9	79.00	9-34
120	Плоды свежие яблоки	0.48	0.48	11.76	56.40	6-71
<b>385</b>	<b>Итого</b>	<b>8.55</b>	<b>9.55</b>	<b>56.02</b>	<b>406.45</b>	<b>33-38</b>

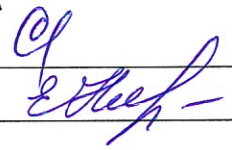
**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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



Утверждаю  
Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Понедельник вторая неделя

На 27 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	74.80	9-03
130	Запеканка из творога	281.00	57-02
10	Молоко сгущенное	32.80	3-77
200	Чай с сахаром	26.80	1-19
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
<b>405</b>	<b>Итого</b>	<b>532.45</b>	<b>75-11</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с фасолью и картофелем	92.80	10-14
150	Рагу из птицы	238.05	35-90
200	Кисель из свежих плодов и ягод	119.20	18-67
40	Хлеб пшеничный	94.00	2-78
30	Хлеб ржаной	52.20	2-50
<b>620</b>	<b>Итого</b>	<b>596.25</b>	<b>69-99</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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