



Меню

Дети 12 лет и старше

Вторник первая неделя

На 21 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
20	Горошек зеленый консерв	11.84	6-08
80	Зразы рубленые	148.00	38-17
120	Картофель отварной в молоке	134.40	11-26
200	Напиток из шиповника	65.30	8-04
35	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20	Хлеб ржаной	34.80	1-67
<b>475</b>	<b>Итого</b>	<b>476.59</b>	<b>67-65</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	6-71
80	Птица в соусе с томатом	128.00	38-93
150	Каша пшенная вязкая	157.50	7-26
200	Компот из смеси сухофруктов	110.00	5-00
45	Хлеб пшеничный	105.75	3-12
45	Хлеб ржаной	78.30	3-75
<b>720</b>	<b>Итого</b>	<b>679.23</b>	<b>64-77</b>

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**

**Вторник первая неделя**

**На 11 февраля 2023 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Горошек зеленый консерв	1.73	1.63	3.47	35.52	12-22
100	Зразы рубленые	8.59	12.07	12.25	199.00	36-26
180	Картофель отварной в молоке	5.58	7.56	27.72	201.60	11-22
200	Напиток из шиповника	0.7	03	22.8	97.00	5-38
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
<b>610</b>	<b>Итого</b>	<b>21.62</b>	<b>22.24</b>	<b>95.94</b>	<b>679.32</b>	<b>69-81</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свеклы и моркови	1.3	10.3	7.1	127.00	5-43
250	Борщ с капустой и картофелем	1.82	5	10.65	95.00	12-50
10	Сметана	0.26	1.5	0.36	16.20	1-83
120	Птица в соусе томатном( индейка)	13.6	13.5	4.1	192.00	59-49
180	Каша пшениная вязкая	5.02	6	28.73	189.00	5-70
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-35
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
<b>965</b>	<b>Итого</b>	<b>30.03</b>	<b>37.32</b>	<b>122.49</b>	<b>948.50</b>	<b>95-40</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	9.16	6.83	36.5	244.67	26-00
200	Молоко кипяченое	5.8	5	9.6	106.00	14-08
130	Плоды свежие мандарины	1.04	0.26	9.75	49.40	17-55
<b>430</b>	<b>Итого</b>	<b>16</b>	<b>12.09</b>	<b>55.85</b>	<b>400.07</b>	<b>57-63</b>

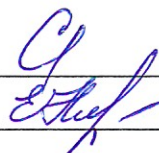
**При приготовление использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

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

Утверждаю

Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет,

Инвалиды и ОВЗ

Вторник первая неделя

На 21 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
25	Сыр порциями	6.4	6.52	0	85.75	17-61
100	Зразы рубленые	6.7	9.07	18.6	185.00	36-26
120	Картофель отварной в молоке	3.72	5.04	18.48	134.40	7-49
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65.30	5-38
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
<b>500</b>	<b>Итого</b>	<b>21.4</b>	<b>21.35</b>	<b>76.18</b>	<b>587.50</b>	<b>70-43</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Горошек зеленый консерв.	1.15	1.09	2.3	23.68	8-14
200	Борщ с капустой и картофелем	1.46	4	8.52	76.00	4-49
120	Птица в соусе с томатом(индейка)	13.6	13.5	4.1	192.00	59-49
150	Каша пшениная вязкая	4.18	5	23.94	157.50	4-86
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5	0	27	110.00	3-35
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	105.75	2-90
45	Хлеб ржаной	2.97	0.54	15.03	78.30	3-24
150	Фрукты свежие груши	0.6	0.45	15.45	70.50	27-00
<b>950</b>	<b>Итого</b>	<b>27.88</b>	<b>24.94</b>	<b>118.48</b>	<b>813.73</b>	<b>113-47</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Булочка маковая	6.8	4.83	47.45	244.67	26-00
200	Молоко кипяченое	5.8	5	9.6	106.00	14-08
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>12.6</b>	<b>9.83</b>	<b>57.05</b>	<b>350.67</b>	<b>40-08</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

\_\_\_\_\_

*(Handwritten signature)*

\_\_\_\_\_