

Утверждаю

Директор



Меню

Дети 12 лет и старше

Пятница первая неделя

На 10 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Цена
100	Зразы рубленые	48-16
180	Каша пшенная вязкая	20-73
200	Чай с лимоном витамин	3-22
40	Хлеб пшеничный	2-78
30	Хлеб ржаной	2-50
550	Итого	77-39

Обед

Выход	Наименование блюда	Цена
50	Икра баклажанная	12-02
200	Рассольник ленинградский	9-22
60	Биточки из курицы	22-52
180	Каша ячневая	7-91
200	Какао с молоком	19-02
30	Хлеб пшеничный	2-08
20	Хлеб ржаной	1-67
740	Итого	74-44

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сел
Сидорова
Медсестра



Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет,

Инвалиды и ОВЗ

Пятница первая неделя

На 10 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
90	Зразы рубленые говядина	8.6	11.16	11.03	179	32-90
150	Каша пшенная вязкая	6.54	9.65	27.84	224	11-59
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-31
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	71	1-93
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-16
500	Итого	19.5	21.46	78.85	587	50-89

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра баклажанная	1	3.2	3.8	48	9-56
200	Рассольник ленинградский	1.61	4.07	9.58	86	6-10
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	25-22
150	Каша вязкая ячневая	3.14	3.99	19.96	128	4-54
200	Какао с молоком	4.08	3.54	17.58	119	12-70
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-90
20	Пирожное школьное к чаю с повидлом	2	2	13.7	83	12-00
775	Итого	24.58	24.04	102.76	739	73-02

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236	14-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-02
300	Итого	7.73	7.92	44.47	283	39-02

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Сеп
С. С. С.
М. С. С.



Меню

Дети 12 лет и старше.

Инвалиды и ОВЗ

Пятница первая неделя

На 10 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Зразы рубленые говядина	9.56	12.4	12.25	199	36-55
180	Каша пшенная вязкая	7.85	11.58	33.41	269	13-91
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-31
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-57
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-16
550	Итого	22.53	24.71	90.56	675	57-50

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Икра баклажанная	1.67	5.33	6.33	80	15-94
250	Рассольник ленинградский	2.01	5.09	11.98	108	6-15
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	25-22
180	Каша вязкая ячневая	3.77	4.79	23.95	154	5-44
200	Какао с молоком	4.08	3.54	17.58	119	12-70
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118	3-22
40	Пирожное школьное к чаю с повидлом	2.64	0.48	13.36	70	2-88
920	Итого	27.3	26.51	113.80	818	71-55

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Блинчики с джемом	11	11.28	52.01	354	21-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-02
350	Итого	11.4	11.68	61.81	401	46-02

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
 Ответственный за питание
 Медицинская сестра

Сир

Евгений

Ирина
