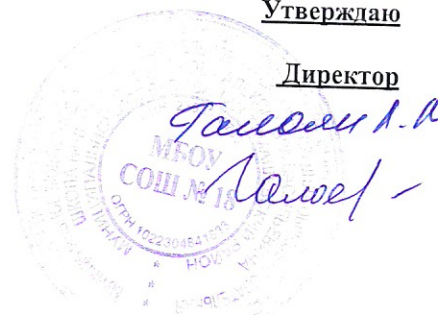


Утверждаю

Директор



Меню

Дети 12 лет и старше,

Инвалиды и ОВЗ

Вторник вторая неделя

На 14 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Гуляш из говядины	16.88	16.88	3.88	237	62-43
180	Каша вязкая ячневая	3.77	4.79	23.95	154	5-44
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-33
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59	1-62
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-82
20	Печенье	1.5	1.96	14.88	83	6-70
550	Итого	25.8	24.18	78.74	637	80-34

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Маринад овощной с томатом	1.5	8.83	9.67	123	6-74
250	Солянка домашняя	5.59	15	54.48	326	28-87
100	Рыба филе припущенная	14.1	4.18	0.43	96	46-93
180	Картофельное пюре	3.72	7.2	23.64	175	13-45
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-73
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-57
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-16
900	Итого	30.53	36.09	133.12	931	106-45

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	9.29	29	261	40-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-02
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47	22-00
400	Итого	13.12	9.99	49.1	355	87-02

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Утверждаю

Директор

Гасарян Л. В.
Кашев

Меню

Дети с 7 до 11 лет,

Инвалиды и ОВЗ

Вторник вторая неделя

На 14 марта 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30	Свекла отварная дольками	0.45	0.05	2.6	13	1-53
90	Гуляш из говядины	15.19	15.19	3.49	213	56-19
150	Каша вязкая ячневая	3.14	3.99	19.96	128	4-54
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-31
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59	1-61
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-80
520	Итого	22.43	19.78	62.08	517	67-98

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Маринад овощной с томатом	0.9	5.3	5.8	74	4-05
200	Солянка домашняя	4.47	12	43.58	261	23-09
100	Рыба филе припущенная	14.1	4.18	0.43	96	46-93
150	Картофельное пюре	3.1	6	19.7	146	11-21
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-73
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-57
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-16
780	Итого	28.19	28.36	114.41	788	95-74

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Вагрушка	12.32	9.29	29	261	40-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-02
300	Итого	12.72	9.69	38.8	308	65-02

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Е. В. В.