



Меню

Дети 12 лет и старше,
Инвалиды и ОВЗ

Пятница вторая неделя
На 3 марта 2024 год
Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие	0.42	0.06	1.14	7	18-75
180	Макароны отварные	6.72	0.8	34.8	174	14-04
100	Шницель из говядины	15	22	13.02	313	67-88
200	Компот из плодов и ягод	0.15	0.15	17.19	71	15-84
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59	1-47
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-91
590	Итого	25.84	23.51	86.98	667	119-89

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Икра кабачковая	1.3	4.87	4.97	68	11-92
250	Борщ с капустой и картофелем	1.8	4.92	10.93	104	6-81
240	Плов из отварной говядины	18.37	18.13	44.87	416	69-39
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-54
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-36
38	Хлеб ржаной	2.51	0.46	12.96	66	2-90
868	Итого	29.42	31.1	116.91	878	118-92

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Запеканка рисовая с творогом	7.9	11.37	40.79	301	19-69
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
255	Плоды или ягоды свежие груши					59-93
605	Итого	8.1	11.37	53.79	354	88-97

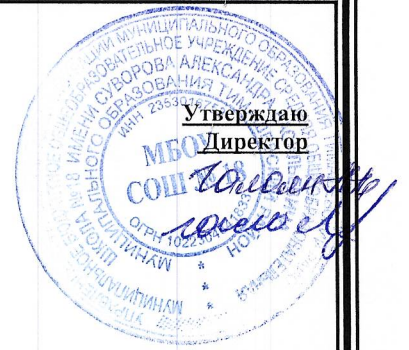
При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра





Меню

Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ

Пятница вторая неделя
На 3.10.2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие	0.42	0.06	1.14	7	18-75
150	Макароны отварные	5.6	0.67	29	145	11-70
90	Шницель из говядины	12.54	16.8	9.66	240	61-09
200	Компот из плодов и ягод	0.15	0.15	17.19	71	15-84
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-18
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-52
540	Итого	21.55	18.08	73.51	545	110-08

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Икра кабачковая	0.78	2.92	2.98	41	7-15
200	Борщ с капустой и картофелем	1.44	3.94	8.75	83	5-45
240	Плов из отварной говядины	18	18.13	44.87	416	69-39
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-54
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-36
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-29
20	Пирожное школьное к чаю	2	2	13.7	83	7-62
790	Итого	27.64	28.07	109.8	816	119-80

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
105	Запеканка рисовая с творогом	5.53	7.96	28.55	211	13-79
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
305	Итого	5.73	7.96	41.55	264	23-14

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
Ответственный за питание
Медицинская сестра

С.И. Стеф.

