

*Утверждаю Директор*



Согласовано

Директор

Меню

Дети 12 лет и старше

Пятница вторая неделя

На 25 октября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
15	Масло порциями	0.1	12.4	0.1	112.2	13-05
40	Яйца вареные	5.0	4.5	0.3	61.3	8-56
250	Суп молочный с макаронными изделиями	6.1	5.1	20.0	150.7	19-34
200	Чай с сахаром	0.2	0.0	10.1	41.1	1-21
40	Хлеб пшеничный	3.1	0.2	20.1	94.7	2-36
40	Хлеб ржаной	2.6	0.4	17.0	81.6	3-05
200	Фрукты по сезону	0.4	0.4	9.8	47.0	49-00
<b>785</b>	<b>Итого</b>	<b>17.5</b>	<b>22.9</b>	<b>77.3</b>	<b>588.6</b>	<b>96-57</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурец в нарезке	0.8	0.1	2.4	13.6	13-00 16-89
250	Суп картофельный с крупой и томатом	2.1	2.8	17.2	102.8	7-57 11-34
200	Рагу из индейки	13.4	20.4	25.7	345.6	63-25 94-82
200	Напиток яблочный	0.1	0.1	20.8	84.3	2-34 3-30
60	Хлеб пшеничный	4.6	0.4	30.1	142.1	3-53 4-16
50	Хлеб ржаной	3.3	0.4	21.2	102.0	3-81 4-17
100	Фрукты по сезону	0.9	0.1	9.2	43.7	6-70 8-71
<b>960</b>	<b>Итого</b>	<b>25.1</b>	<b>24.3</b>	<b>126.6</b>	<b>834.0</b>	<b>100-20 143-39</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Пирожное бисквитное с фруктовой начинкой	1.9	6.2	22.1	151.3	32-38
200	Какао с молоком	3.8	3.0	24.4	141.0	16-70
150	Плоды или ягоды свежие бананы	1.7	0.6	23.1	105.6	33-83
<b>390</b>	<b>Итого</b>	<b>7.3</b>	<b>9.8</b>	<b>69.6</b>	<b>397.9</b>	<b>82-91</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блю

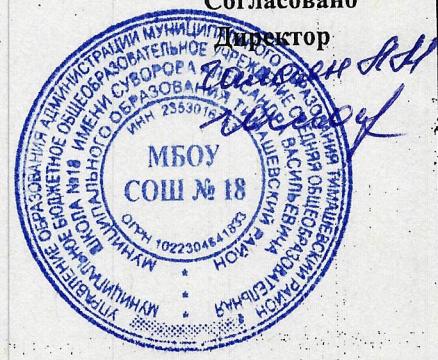
Шеф-повар СМ

Ответственный за питание СМ

Медицинская сестра \_\_\_\_\_



*Утверждаю*



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Пятница вторая неделя  
На 25 октября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло порциями	0.1	8.3	0.1	74.8	8-70
40	Яйца вареные	5.0	4.5	0.3	61.3	8-56
200	Суп молочный с макаронными изделиями	4.9	4.3	16.0	123.3	16-96
200	Чай с сахаром	0.2	40.0	10.1	41.1	1-21
35	Хлеб пшеничный	2.7	0.2	17.6	82.9	2-06
35	Хлеб ржаной	2.3	0.3	14.8	71.4	2-67
100	Фрукты по сезону(яблоки)	1.5	0.5	21.0	96.0	6-70
620	<b>Итого</b>	16.6	18.1	79.9	550.8	46-86

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурец в нарезке	0.5	0.1	1.5	8.1	7-80
200	Суп картофельный с крупой и томатом	1.7	2.2	13.7	82.2	6-06
200	Рагу из курицы	17.4	21.4	22.7	345.6	39-80
200	Напиток яблочный	0.1	0.1	20.8	84.3	2-34
45	Хлеб пшеничный	3.4	0.3	22.6	106.6	2-94
45	Хлеб ржаной	3.0	0.4	19.1	91.8	3-43
750	<b>Итого</b>	26.0	24.4	100.4	718.6	62-37

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Пирожное бисквитное с фруктовой начинкой	1.9	6.2	22.1	151.3	32-38
200	Фрукты по сезону(груши,мандарины,бананы)	1.5	0.5	21.0	96.0	45-00
200	Какао с молоком	3.4	2.8	14.6	97.8	16-70
340	<b>Итого</b>	6.8	9.5	57.7	345.1	94-08

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

*Сел*  
*С.Шеф*