

Утверждаю
Директор



Согласовано

Директор



Меню

Дети 12 лет и старше

Четверг первая неделя
На 21 сентября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свежих помидоров	1.1	6.2	4.7	80.8	17-46
190	Кулеш с мясом и гречневой крупой	15.5	14.6	18.8	268.2	59-57
200	Напиток из яблок с лимоном (горячий)	0.3	0.2	20.3	88.2	5-84
45	Хлеб пшеничный	3.4	0.3	22.6	106.6	2-78
40	Хлеб ржаной	2.6	0.4	17.0	81.6	4-33
575	Итого	22.9	21.7	83.4	625.4	89-98

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена	Цена с наценкой
250	Суп с клецками	2.9	4.5	14.1	108.8	7-01	10-39
100	Тефтели из говядины в молочном соусе	12.1	12.8	8.6	198.0	58-80	73-55
180	Макароны отварные с сыром	11.9	14.6	34.7	320.2	27-93	38-03
200	Кисель из сока плодового или ягодного	0.2	0.0	26.9	108.6	8-54	11-78
40	Хлеб пшеничный	3.1	0.2	20.1	94.7	2-47	2-92
35	Хлеб ржаной	2.3	0.3	14.8	71.4	3-79	4-15
100	Фрукты по сезону (яблоки)	0.4	0.4	9.8	47.0	6-70	8-71
905	Итого	32.9	32.9	129.0	948.7	115-24	149-53

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка с творогом	11.0	6.6	46.7	297.3	40-00
200	Чай с молоком или сливками	1.6	1.2	12.4	67.3	7-53
180	Фрукты по сезону (груши, мандарины, бананы)	0.9	0.1	9.2	43.7	43-20
480	Итого	13.4	7.9	68.3	408.2	90-73

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю
Директор



Согласовано

Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг первая неделя

На 21 ноября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свежих помидоров	0.7	3.7	2.1	45.5	10-47
180	Кулеш с мясом и гречневой крупой	14.7	13.8	17.8	254.2	56-42
200	Напиток из яблок с лимоном (горячий)	0.3	0.2	20.3	88.2	5-84
30	Хлеб пшеничный	2.3	0.2	15.1	71.0	1-86
30	Хлеб ржаной	2.0	0.3	12.7	61.2	3-25
500	Итого	20.0	18.2	68.0	520.1	77-84

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Суп с клецками	2.3	4.0	11.3	90.0	4-29
90	Тефтели мясные	7.2	13.2	9.3	189.6	33-21
150	Макаронные изделия отварные	5.4	4.6	34.2	200.2	6-81
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91.0	14-42
35	Хлеб пшеничный	2.7	0.2	17.6	82.9	2-17
35	Хлеб ржаной	2.3	0.3	14.8	71.4	3-79
100	Фрукты по сезону (яблоки)	0.4	0.4	9.8	47.0	6-70
810	Итого	24.0	26.3	108.1	772.1	71-39

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка с творогом	11.0	6.6	46.7	297.3	40-00
200	Чай с молоком или сливками	1.6	1.2	12.4	67.3	7-53
300	Итого	12.6	7.8	59.1	364.6	47-53

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____