



*Савельев А.И.*

Меню

Дети 7-11

Понедельник первая неделя

На 25 января 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	4-83
150	Омлет с мясopодуктами	303.53	31-47
200	Кофейный напиток	79.00	10-22
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-89
30	Хлеб ржаной	52.20	2-23
200	Фрукты по сезону(яблоки)	94.00	13-44
670	Итого	673.82	65-08

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	4-83
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	8-21
150	Омлет с мясopодуктами	303.53	31-47
200	Кофейный напиток	79.00	10-22
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-89
30	Хлеб ржаной	52.20	2-23
100	Фрукты по сезону(яблоки)	47.00	6-72
770	Итого	702.82	66-57

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*Савельев А.И.*  
*Савельев А.И.*  
*Савельев А.И.*



Меню ОВЗ

Дети 7-11 лет

Понедельник первая неделя

На 25 января 2022 год

**1 завтрак**

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	12-13
207	Чай с лимоном (витамин)	61.00	3-37
95	Йогурт	82.65	26-00
70	Мясо отварное говядина	198.7	89-32
407	<b>Итого</b>	<b>463.35</b>	<b>130-82</b>

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	4-83
150	Омлет с мясopодуктами	303.53	31-47
200	Кофейный напиток	79.00	10-22
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-89
30	Хлеб ржаной	52.20	2-23
200	Фрукты по сезону(яблоки)	94.00	13-44
670	<b>Итого</b>	<b>673.82</b>	<b>65-08</b>

**Обед 2 смена**

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	4-83
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	8-21
150	Омлет с мясopодуктами	303.53	31-47
200	Кофейный напиток	79.00	10-22
50	Хлеб пшеничный	117.50	2-89
30	Хлеб ржаной	52.20	2-23
100	Фрукты по сезону(яблоки)	47.00	6-72
770	<b>Итого</b>	<b>702.82</b>	<b>66-57</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
95	Кисломолочный продукт (йогурт)	82.65	26-00
25	Вафли	87.50	4-98
70	Мясо отварное говядина	198.7	89-32
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	12-13
225	<b>Итого</b>	<b>491.85</b>	<b>132-43</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар  
 Ответственный за питание  
 Медицинская сестра

*(Handwritten signatures and initials)*

Утверждаю

Директор



*Головко Л.М.*

Меню

Дети 12 и старше

Понедельник первая неделя

На *15 января* 2022 год

2 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	6-28
130	Омлет с мясопродуктами	263.03	31-96
200	Кофейный напиток	79.00	12-52
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
450	Итого	539.32	56-58

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	11-31
130	Омлет с мясопродуктами	263.03	31-96
200	Кофейный напиток	79.00	12-52
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
610	Итого	587.73	61-61

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С.М.*  
*С.М.*  
*С.М.*





Меню ОВЗ

Дети 12 и старше

Понедельник первая неделя

№ 25 сентября 2022 год



*С. С. Сидоренко*

1 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	12-13
207	Чай с лимоном (витамины)	61.00	3-37
95	Йогурт	82.65	26-00
337	<b>Итого</b>	<b>266.65</b>	<b>41-50</b>

2 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
40	Икра кабачковая	27.59	6-28
130	Омлет с мясopодуктами	263.03	31-96
200	Кофейный напиток	79.00	12-52
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
450	<b>Итого</b>	<b>539.32</b>	<b>56-58</b>

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	76.00	11-31
130	Омлет с мясopодуктами	263.03	31-96
200	Кофейный напиток	79.00	12-52
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
610	<b>Итого</b>	<b>587.73</b>	<b>61-61</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
95	Кисломолочный продукт (Йогурт)	82.65	26-00
25	Вафли	87.50	4-98
70	Мясо отварное говядина	198.7	89-32
35	Бутерброд с сыром и маслом	123	12-13
225	<b>Итого</b>	<b>491.85</b>	<b>132-43</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С. С. Сидоренко*  
\_\_\_\_\_  
*С. С. Сидоренко*  
\_\_\_\_\_



*С. С. Соловьев С. С.*

Меню

Дети 12 и старше

Понедельник первая неделя

№ 25 декабря 2022 год

2 завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
50	Салат из квашенной капусты с луком	54.50	7-75
100	Гуляш из куриной грудки в соусе	286.28	32-84
150	Каша гречневая	212.25	10-10
207	Чай с лимоном витамин	61.00	3-37
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
587	<b>Итого</b>	<b>783.73</b>	<b>59-88</b>

Обед 2 смена

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200	Суп с макаронными изделиями и картофелем	91.76	8-85
100	Гуляш из куриной грудки в соусе	286.28	32-84
150	Каша гречневая	212.25	10-10
207	Чай с лимоном витамин	61.00	3-37
50	Хлеб пшеничный	117.50	3-35
30	Хлеб ржаной	52.20	2-47
737	<b>Итого</b>	<b>820.99</b>	<b>60-98</b>

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*С. С. Соловьев*  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

