

Утверждаю
Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ

Среда первая неделя

На _____ 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Сыр сычужный твердый	2.46	3.16		38	5-87
150	Запеканка рисовая с творогом	7.9	11.37	40.79	297	19-69
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-26
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-18
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-91
100	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47	23-50
505	Итого	14.53	15.49	84.66	537	57-41

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	С-т из соленых помидоров с зеленым луком	0.5	3.02	1.1	34	18-01
200	Борщ сибирский	2.79	3.65	11.34	89	6-01
100	Котлеты из говядины с соусом	14.01	12.33	10.8	210	64-15
150	Каша гречневая	3.2	4	21.22	134	5-16
200	Компот из кураги	0.78	0.05	27.63	115	6-64
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-36
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-29
780	Итого	26.3	23.73	101.79	728	104-62

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 _____



Утверждаю
Директор

Меню

Дети 12 лет и старше,
Инвалиды и ОВЗ

Среда первая неделя

На _____ 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Сыр сычужный твердый	2.46	3.16		38	5-87
200	Запеканка рисовая с творогом	10.53	15.16	54	396	26-27
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-26
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82	2-06
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-52
465	Итого	17.97	19.34	103.4	663	40-98

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	С-т из соленых помидоров с зеленым луком	0.83	5.03	1.83	57	30-01
250	Борщ сибирский	3.49	4.05	14.18	108	7-52
100	Котлеты из говядины с соусом	14.01	12.33	10.8	210	64-15
180	Каша гречневая	3.84	5.04	24.96	161	6-19
200	Компот из кураги	0.78	0.05	27.63	115	6-64
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118	2-94
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70	3-05
920	Итого	29.39	27.38	117.36	839	120-50

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Запеканка рисовая с творогом	7.9	11.37	40.79	297	19-69
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
350	Итого	8.1	11.37	53.79	350	29-04

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

