

Утверждаю
Директор

Меню

**Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ**

Пятница первая неделя
На _____ 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
90	Зразы рубленные говядина	8.6	11.16	11.03	179	37-97
150	Каша пшениная вязкая	6.54	9.65	27.84	224	6-43
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-94
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-18
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-52
100	Фрукты или ягоды свежие мандарины	0.8	0.2	7.5	38	17-50
580	Итого	18.88	21.46	78.09	584	67-54

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свежих помидоров и огурцов	0.6	3	1.8	38	33-59
200	Рассольник ленинградский	1.74	4.04	12.35	93	5-39
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	49-92
150	Каша вязкая ячневая	3.14	3.99	19.99	128	5-43
200	Какао с молоком	4.08	3.54	17.58	119	18-90
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-65
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63	2-74
20	Пирожное школьное к чаю с повидлом	2	2	13.7	83	7-62
811	Итого	26.69	24.24	115.58	799	125-73

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236	16-50
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-54
300	Итого	7.73	7.92	44.47	283	42-04

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**

Пятница первая неделя

На _____ 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Зразы рубленые говядина	9.56	12.4	12.25	199	42-33
180	Каша пшениная вязкая	7.85	11.58	33.41	269	7-72
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-94
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	71	1-77
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-91
535	Итого	22.24	24.77	91.65	681	56-67

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свежих помидоров и огурцов	1	5.17	3	62	33-59
250	Рассольник ленинградский	3.07	5.25	16.07	124	6-73
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	38-11
180	Каша вязкая ячневая	3.77	4.79	23.95	154	6-51
200	Какао с молоком	4.08	3.54	17.58	119	18-90
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	27.69	26.51	114.56	816	109-83

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Блинчики с джемом	11	11.28	52.01	354	29-27
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	25-54
120	Плоды или ягоды свежие груши					28-20
470	Итого	11.4	11.68	61.81	401	83-01

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

