

Утверждаю
Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ

Понедельник вторая неделя

На _____ 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свежих огурцов	0.45	3.61	1.41	40	18-23
200	Жаркое по домашнему из птицы(курица)	15	10	18.33	223	54-94
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91	15-28
33	Хлеб пшеничный	2.51	0.26	16.24	78	1-94
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-52
513	Итого	23.08	17.61	53.86	467	91-91

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из квашеной капусты	0.78	3	4.8	50	11-47
200	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.32	2	16.8	96	6-58
100	Бефстроганов из отварной говядины	14.9	15.6	2.3	210	72-60
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4.2	20.8	134	5-16
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		19.8	81	3-92
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-36
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-29
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.3	10.3	47	7-30
880	Итого	27.12	25.78	104.5	764	111-68

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
40	Пирожное школьное к чаю с повидлом	4	4	27.4	166	15-24
200	Ряженка	5.8	3	8	92	20-50
100	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.6	0.6	14.7	67	17-50
340	Итого	10.4	7.6	50.1	325	53-24

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

Понедельник вторая неделя

На _____ 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свежих огурцов	0.75	6.02	2.35	67	30-38
200	Жаркое по домашнему из птицы(курица)	15	10	18.33	223	54-94
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91	15-28
35	Хлеб пшеничный	2.66	0.28	17.22	82	2-06
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-91
550	Итого	23.86	20.1	57.63	506	104-57

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашеной капусты	1.3	5	8	84	19-11
250	Суп картофельный с макаронными изделиями	2.9	2.5	21	120	8-23
100	Бефстроганов из отварной говядины	14.9	15.6	2.3	210	72-60
180	Каша гречневая вязкая гарнир	3.84	5.04	24.96	161	6-19
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		19.8	81	3-92
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-65
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-29
905	Итого	28.84	28.86	108.22	814	114-99

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Пирожное школьное к чаю с повидлом	6	6	41.1	249	22-86
200	Ряженка	5.8	3	8	92	20-50
100	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.6	0.6	14.7	67	17-50
360	Итого	12.4	9.6	63.8	408	60-86

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

