



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 26 сентября 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Помидоры свежие порционно	0.66	0.12	2.28	13	4-11
90	Тефтели из говядины с рисом Ёжики	8.55	13.77	10.26	199	40-28
150	Каша вязкая ячневая	3.14	3.99	19.96	128	4-80
30	Соус красный основной	0.44	0.73	2.78	19	1-13
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	3-14
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59	1-62
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-49
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	5-50
675	Итого	16.51	19.5	79.46	561	62-07

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36	3-60
200	Солянка домашняя	5.19	8.74	6.59	126	23-58
100	Рыба тушеная в томате с овощами минтай	8.31	9.43	13.84	174	37-93
150	Картофельное пюре	3.08	6.18	19.78	147	12-15
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-93
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-59
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-23
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	96	5-50
880	Итого	23.39	27.58	98.99	741	93-51

Завтрак СВО 12 и старше

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Помидоры свежие порционно	1.1	0.2	3.8	22	6-84
100	Тефтели из говядины с рисом Ёжики	9.5	15.3	11.4	221	44-76
180	Каша вязкая ячневая	3.77	4.79	23.95	154	5-76
30	Соус красный основной	0.44	0.73	2.78	19	1-35
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	3-14
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	71	1-94
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-49
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	5-50
760	Итого	18.91	21.95	88.57	630	70-78

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

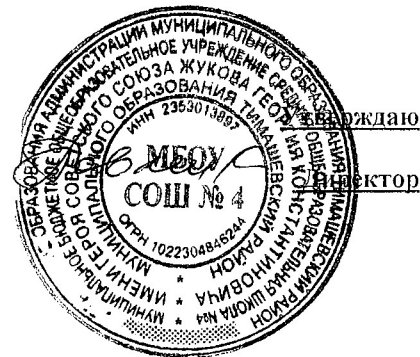
Ответственный за питание

Медицинская сестра

Кер

Радченко

М



Меню

Дети с 7 до 11 лет,

Инвалиды и ОВЗ

Вторник вторая неделя

На 26 сентября 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75	6-79
200	Каша пшенная с изюмом и маслом	6.98	7.23	39	249	15-26
200	Какао с молоком	4.6	3.6	12.6	100	11-56
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.3	59	1-62
300	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	16-50
735	Итого	13.93	19.68	73.98	530	51-73

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из белокочанной капусты	0.79	1.95	3.88	36	3-60
200	Солянка домашняя	5.19	8.74	6.59	126	23-58
100	Рыба тушеная в томате с овощами минтай	8.31	9.43	13.84	174	37-93
150	Картофельное пюре	3.08	6.18	19.78	147	12-15
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-93
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-59
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-23
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	96	5-50
880	Итого	23.39	27.58	98.99	741	93-51

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	9.29	29	261	40-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	21-06
300	Итого	12.72	9.69	38.8	308	61-06

При приготовление использована соль пищевая йодированная

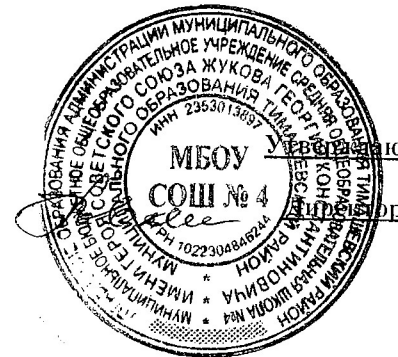
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

[Подписи]



Меню

Дети 12 лет и старше,

Инвалиды и ОВЗ

Вторник вторая неделя

На 26 сентября 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75	6-79
250	Каша пшеничная с изюмом и маслом	8.73	9.04	48.75	311	19-08
200	Какао с молоком	4.6	3.6	12.6	100	11-56
48	Хлеб пшеничный	3.65	0.38	23.62	113	1-62
300	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	16-50
808	Итого	17.43	21.67	95.05	646	55-55

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из белокочанной капусты	1.32	3.25	6.47	60	3-60
250	Солянка домашняя	6.49	10.93	8.24	158	29-03
100	Рыба тушеная в томате с овощами минтай	8.31	9.43	13.84	174	37-93
180	Картофельное пюре	3.7	7.41	23.73	176	14-57
200	Напиток из шиповника	0.6	0.2	15.2	65	5-93
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-59
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	2-23
100	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	5-50
1000	Итого	25.84	32.3	107.18	870	101-38

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	9.29	29	261	40-00
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	21-06
250	Плоды или ягоды свежие груши	0.4	0.3	10.3	47	55-00
550	Итого	13.12	9.99	49.1	355	116-06

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

