Утверждаю

Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник вторая неделя

На 18 октября **2022 год**

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-70
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-33
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	15-02
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47.00	1-28
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	5-80
525	**Итого**	**20.21**	**24.4**	**68.04**	**588.00**	**53-41**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Огурцы свежие в нарезке	0.7	0.1	2.3	13.00	3-08
200	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.45	3.56	10.4	80.00	13-82
80\160	Плов из отварной говядины	24.48	22.93	39.01	475.00	102-21
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106.00	2-87
35	Хлеб ржаной	2.31	0.42	11.69	61.00	2-38
95	Йогурт					27-68
875	**Итого**	**32.42**	**27.37**	**106.34**	**818.00**	**155-24**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	6.29	38.65	261.00	40-00
200	Ряженка	5.8	5	8	92.00	20-00
300	**Итого**	**18.12**	**11.29**	**46.65**	**353.00**	**60-00**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю
Директор

Меню ОВЗ

Дети 12 лет и старше

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное порциями	0.1	8.2	0.1	75.00	6-22
15	Сыр порциями	3.69	4.74		57.00	6-70
60	Котлеты из курицы	5.6	2.6	9.6	101.00	15-02
120	Макароны отварные	4.3	3.9	26.2	157.00	5-33
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107.00	13-06
57	Хлеб пшеничный	4.33	0.46	28.04	134.00	3-64
100	Плоды или ягоды свежие	0.4	0.4	9.8	44.00	5-80
562	**Итого**	**23.02**	**24.7**	**86.24**	**675.00**	**55-77**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Огурцы свежие в нарезке	1.17	0.17	3.83	22.00	5-13
250	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1.81	4.45	13	100.00	17-27
280	Плов из отварной говядины	28.56	26.75	45.51	554.00	119-22
200	Компот из смеси сухофруктов	0.06		20.8	83.00	3-20
55	Хлеб пшеничный	4.18	0.44	27.06	129.00	3-51
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63.00	2-45
95	Йогурт					27-68
1016	**Итого**	**38.16**	**32.24**	**122.22**	**951.00**	**178-46**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	6.29	38.65	261.00	40-00
200	Ряженка	5.8	5	8	92.00	20-00
125	Плоды или ягоды свежие	0.5	0,5	12.25	55.00	7-25
425	**Итого**	**18.62**	**11.79**	**58.9**	**408.00**	**67-25**

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

Вторник вторая неделя

На 18 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
60	Котлеты из курицы	101.00	22-38
120	Макароны отварные	157.00	7-94
200	Какао с молоком	107.00	19-56
30	Хлеб пшеничный	70.80	2-08
410	**Итого**	**435.80**	**51-96**

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____