



Меню

Дети с 7 до 11 лет,
Инвалиды и ОВЗ

Понедельник вторая неделя

На 13.05 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свежих огурцов	0.45	3.61	1.41	40	9-68
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
200	Фрукты или ягоды свежие яблоки					24-00
713	Итого	23.08	17.61	53.86	467	107-36

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	78-10
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	Фрукты или ягоды свежие яблоки	0.4	0.3	10.3	47	12-00
880	Итого	27.12	25.78	104.5	764	121-88

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Ромаш
Каваш
Чуф





Меню

Дети 12 лет и старше,
Инвалиды и ОВЗ

Понедельник вторая неделя

На 13.05 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свежих огурцов	0.75	6.02	2.35	67	16-13
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
100	Фрукты или ягоды свежие яблоки					12-00
650	Итого	23.86	20.1	57.63	506	102-32

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	78-10
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	120-49

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

Касеев
А.В. Касеев
С.С.