Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню
Дети 7-11 лет
Пятница вторая неделя
На 21 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
170гр	Запеканка из творога	11,0	18,69	22,55	363.00	48-69
200гр	Чай с лимоном витамин	0,1	0,05	15,2	61.00	2-34
34гр	Хлеб пшеничный	2,58	0,27	16,73	80.00	2-17
95гр	Йогурт	2,0	3,04	8,07	83.00	27-68
50гр	Рулетики с повидлом черемушки					16-50
549гр	**Итого:**	**15.68**	**22.05**	**62.55**	**587.00**	**97-38**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60гр	Помидоры свежие в нарезке	0,78	2,92	2,98	41.00	2-48
200гр	Суп картофельный с горохом	6,68	4,6	16,28	133.00	3-23
130гр	Рыба припущенная молоке минтай	5,95	8,87	23,5	161.00	36-60
150гр	Картофельное пюре	3,1	6,0	19,7	146.00	10-15
200гр	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2,9	2,0	20,9	133.00	13-84
50гр	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	188.00	3-19
36гр	Хлеб ржаной	2,38	0,43	12,02	63.00	2-45
200гр	Плоды или ягоды свежие	0,4	0,3	10,3	47.00	11-60
50гр	Рулетики с повидлом черемушки					16-50
1076гр	**Итого:**	**25.99**	**25.52**	**130.28**	**822.00**	**100-04**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	10,0	9,0	60,0	290.00	26-00
200гр	Чай с лимоном витамин	0,1	0,05	15,2	61.00	2-34
300гр	**Итого:**	**10.1**	**9.05**	**75.2**	**351.00**	**28-34**

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____ **Коваль А.Ю**
Ответственный по питанию _____ **Богатырева Д.М**
Медицинская сестра _____ **Семина Л.А**

Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню ОВЗ
Дети 12 и старше
Пятница вторая неделя
На 21 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
185гр	Запеканка из творога	11,97	20,34	24,54	395.00	52-92
200гр	Чай с лимоном витамин	0,1	0,05	15,2	61.00	2-34
35гр	Хлеб пшеничный	2,66	0,028	17,22	82.00	2-23
35гр	Хлеб ржаной	2,31	0,42	11,69	61.00	2-38
95гр	Йогурт	2,0	3,04	8,07	83.00	27-68
50гр	Корж молочный					17-50
600гр	**Итого:**	**19.04**	**24.13**	**76.72**	**682.00**	**105-05**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Помидоры свежие в нарезке	2,0	9,0	8,54	123.00	3-96
250гр	Суп картофельный с горохом	8,35	5,75	20,35	166.00	4-03
130гр	Рыба припущенная молоке минтай	5,95	8,87	23,5	161.00	36-60
180гр	Картофельное пюре	3,782	7,2	23,64	175.00	12-18
200гр	Компот из плодов или ягод зам.	0,01			71.00	13-77
65гр	Хлеб пшеничный	4,94	0,52	31,98	153.00	4-15
59гр	Хлеб ржаной	3,89	0,71	19,71	103.00	4-01
50гр	Корж молочный					17-50
1034гр	**Итого:**	**28.86**	**32.05**	**127.72**	**952.00**	**96-20**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Пирожки с повидлом из дрожжевого теста	10,0	9,0	60,0	290.00	26.00
200гр	Чай с лимоном витамин	0,1	0,05	15,2	61.00	2-34
134гр	Плоды или ягоды свежие	0,4	0,4	9,8	44.00	7-77
95гр	Йогурт					27-68
529гр	**Итого:**	**10.5**	**9.45**	**85.0**	**395.00**	**63-79**

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____ **Коваль А.Ю**
Ответственный по питанию _____ **Богатырева Д.М**
Медицинская сестра _____ **Семина Л.А**

Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню
Дети 12 и старше
Пятница вторая неделя
На 21 октября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150гр	Запеканка из творога со сметаной	11,97	20,34	24,54	395.00	50-15
200гр	Чай с лимоном витамин	0,1	0,05	15,2	61.00	3-31
30гр	Хлеб пшеничный	2,66	0,28	17,22	70.80	2-08
380гр	**Итого:**	**19.04**	**24.13**	**76.72**	**526.80**	**55-54**

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____ **Коваль А.Ю**
Ответственный по питанию _____ **Богатырева Д.М**
Медицинская сестра _____ **Семина Л.А**

Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню
Детей – инвалидов
Пятница вторая неделя
На 21 октября 2022 год
7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200гр	Суп картофельный с горохом	6,68	4,6	16,28	133.00	3-23
130гр	Рыба припущенная молоке минтай	5,95	8,87	23,5	161.00	36-60
150гр	Картофельное пюре	3,1	6,0	19,7	146.00	10-15
200гр	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2,9	2,0	20,9	133.00	13-84
30гр	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	188.00	1-91
20гр	Хлеб ржаной	2,38	0,43	12,02	63.00	1-36
730гр	**Итого:**	**24.81**	**22.30**	**117.00**	**734.00**	**67-09**

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200гр	Суп картофельный с горохом	6,68	4,6	16,28	133.00	3-23
130гр	Рыба припущенная молоке минтай	5,95	8,87	23,5	161.00	36-60
150гр	Картофельное пюре	3,1	6,0	19,7	146.00	10-15
200гр	Кофейный напиток на сгущенном молоке	2,9	2,0	20,9	133.00	13-84
30гр	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	188.00	1-91
20гр	Хлеб ржаной	2,38	0,43	12,02	63.00	1-36
730гр	**Итого:**	**24.81**	**22.30**	**117.00**	**734.00**	**67-09**

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____ **Коваль А.Ю**
Ответственный по питанию _____ **Богатырева Д.М**
Медицинская сестра _____ **Семина Л.А**