Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню
Дети 7-11 лет
Вторник вторая неделя
На 8 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10гр	Масло сливочное порциями	0,1	8,2	0,1	75.00	6-22
150гр	Каша пшеничная вязкая гарнир	4,0	4,24	28,9	152.00	5-22
60гр	Котлеты из курицы	5,6	2,6	9,6	101.00	15-02
200гр	Какао с молоком	4,6	4,4	12,5	107.00	13-05
20гр	Хлеб пшеничный	1,52	0,16	9,84	47.00	1-28
200гр	Плоды или ягоды свежие	0,4	0,3	10,3	47.00	11-36
95гр	Йогурт					27-68
735гр	**Итого:**	**16.22**	**19.9**	**71.24**	**529.00**	**79-83**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60гр	Помидоры соленые порционно	0,66	0,12	2,28	13.00	8-17
200гр	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1,45	4,9	10,4	80.00	13-71
80\160гр	Плов из отварной говядины	18,14	17,86	47,23	422.00	102-17
200гр	Компот из смеси сухофруктов	0,06		20,8	83.00	3-16
45гр	Хлеб пшеничный	3,42	0,36	22,14	106.00	2-87
35гр	Хлеб ржаной	2,31	0,42	11,69	61.00	2-38
95гр	Йогурт					27-68
875гр	**Итого:**	**26.04**	**23.66**	**114.54**	**765.00**	**160-14**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200гр	Кефир 2,5%	5,8	5,0	8,0	100.00	14-49
100гр	Булочка маковая	4,07	6,83	36,5	245.00	25-00
95гр	Йогурт					27-68
200гр	Плоды или ягоды свежие					11-36
595гр	**Итого:**	**18.12**	**11.29**	**46.65**	**353.00**	**78-53**

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
Вторник вторая неделя
На 8 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10гр	Масло сливочное порциями	0,1	8,2	0,1	75.00	6-22
150гр	Каша пшеничная вязкая гарнир	4,0	4,24	28,9	152.00	5-22
60гр	Котлеты из курицы	5,6	2,6	9,6	101.00	15-02
200гр	Какао с молоком	4,6	4,4	12,5	107.00	13-05
53гр	Хлеб пшеничный	4,03	0,43	26,07	124.00	3-38
100гр	Плоды или ягоды свежие	0,4	0,3	10,3	47.00	5-68
573гр	**Итого:**	**18.73**	**20.17**	**87.47**	**606.00**	**48-57**

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Помидоры соленные порционно	1,1	0,2	3,8	22.00	13-62
250гр	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1,81	4,45	13,0	100.00	17-13
280гр	Плов из отварной говядины	24,48	22,93	39,01	475.00	102-17
200гр	Компот из смеси сухофруктов	0,06		20,8	83.00	3-16
55гр	Хлеб пшеничный	4,18	0,44	27,06	129.00	3-51
36гр	Хлеб ржаной	2,38	0,43	12,02	63.00	2-45
95гр	Йогурт					27-68
1016гр	**Итого:**	**34.01**	**28.45**	**115.69**	**872.00**	**169-72**

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200гр	Кефир 2,5%	5,8	5,0	8,0	100.00	14-49
100гр	Булочка маковая	4,07	6,83	36,5	245.00	25-00
95гр	Йогурт					27-68
200гр	Плоды или ягоды свежие					11-36
595гр	**Итого:**	**18.12**	**11.29**	**46.65**	**353.00**	**78-53**

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
Вторник вторая неделя
На 8 ноября 2022 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
10гр	Масло сливочное порциями	75.00	9-03
60гр	Котлеты из курицы	101.00	22-38
150гр	Каша пшеничная вязкая гарнир	152.00	7-66
200гр	Какао с молоком	107.00	19-56
20гр	Хлеб пшеничный	46.80	1-39
440гр	**Итого:**	**481.80**	**60-02**

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
150гр	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	60.00	16-22
150гр	Плов из отварной говядины	297.00	84-08
200гр	Компот из смеси сухофруктов	83.00	4-69
20гр	Хлеб пшеничный	46.90	1-39
20гр	Хлеб ржаной	35.00	1-67
540гр	**Итого:**	**521.90**	**108-05**

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
Вторник вторая неделя
На 8 ноября 2022 год
7-11 лет

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
30гр	Помидоры соленые порционно	0,33	0,06	1,14	6.60	4-09
200гр	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1,45	4,9	10,4	80.00	13-71
150гр	Плов из отварной говядины	15,3	14,33	24,38	296.00	63-86
200гр	Компот из смеси сухофруктов	0,06		20,8	83.00	3-16
40гр	Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,68	93.82	2-55
30гр	Хлеб ржаной	1,98	0,36	10,02	52.50	2-04
650гр	**Итого:**	**22.16**	**19.97**	**86.42**	**612.79**	**89-41**

12 лет и старше

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60гр	Огурцы свежие в нарезке	0,66	0,12	2,28	13.20	4-90
200гр	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	1,45	4,9	10,4	80.00	13-71
150гр	Плов из отварной говядины	15,3	14,33	24,38	296.87	63-86
200гр	Компот из смеси сухофруктов	0,06		20,8	83.00	3-16
50гр	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117.28	3-19
40гр	Хлеб ржаной	2,64	0,48	13,36	70.00	2-72
700гр	**Итого:**	**23.91**	**20.23**	**95.82**	**660.35**	**91-54**

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**