



Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню ОВЗ и инвалиды
Дети 12 и старше
Среда первая неделя
На 8 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60гр	Икра кабачковая	1,14	5,34	4,62	71.40	8-41
200гр	Плов из булгура с птицей индейкой	13,7	14,6	38,7	312.30	34-26
200гр	Сок фруктовый	1,0		20,2	84.80	25-02
40гр	Хлеб пшеничный	3,04	0,32	19,68	94.00	2-57
30гр	Хлеб ржаной	1,98	0,36	10,02	52.20	2-16
530гр	Итого:	20.86	20.62	93.22	614.70	72-42

Обед


Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Салат из квашеной капусты с луком	1,6	10,1	3,0	109.00	8-91
200гр	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1,84	3,4	12,1	86.40	5-59
100гр	Мясо тушеное	15,2	17,4	2,3	227.00	64-71
150гр	Пюре картофельное	3,15	6,6	16,35	138.00	11-21
200гр	Компот из кураги	1,0	0,1	15,7	66.90	10-74
60гр	Хлеб пшеничный	4,56	0,48	29,52	141.00	3-86
35гр	Хлеб ржаной	2,31	0,42	11,69	60.90	2-52
845гр	Итого:	29.66	38.50	90.66	829.20	107-54

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Ватрушка с творожным сладким фаршем	13,94	7,168	31,75	214.87	40-00
200гр	Какао с молоком сгущенным	2,2	2,2	22,4	118.00	14-30
160гр	Плоды свежие груши	0,64	0,48	16,48	75.20	28-80
460гр	Итого:	16.78	9.848	70.63	408.07	83-10

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
Ответственный по питанию
Врач



Коваль А.Ю
Богатырева Д.М
Драницина Г.А



Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню
Дети 12 и старше
Среда первая неделя
На 8 февраля 2023 год

Завтрак


Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
20гр	Икра кабачковая	23.80	3-65
200гр	Плов из булгура с птицей	312.30	33-59
200гр	Сок фруктовый	84.80	14-91
35гр	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
20гр	Хлеб ржаной	34.80	1-67
475гр	Итого:	537.95	56-25

Обед

Выход	Наименование блюда	Ккал	Цена
200гр	Суп картофельный с бобовыми (горох)	86.40	8-24
50гр	Мясо тушеное	113.50	42-21
150гр	Пюре картофельное	138.00	16-54
200гр	Кисель из кураги	154.60	16-04
35гр	Хлеб пшеничный	82.25	2-43
25гр	Хлеб ржаной	43.50	2-08
660гр	Итого:	618.25	87-54

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
Ответственный по питанию
Врач



Коваль А.Ю
Богатырева Д.М
Драницина Г.А



Утверждаю
Директор
М.В. Остапенко

Меню
Дети 7-11 лет
Среда первая неделя
На 8 февраля 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60гр	Салат из белокочанной капусты с морковью и яблоками	0,82	6,07	3,6	72.52	3-16
200гр	Плов из булгура с птицей индейкой	13,7	8,6	38,7	312.30	34-26
200гр	Сок фруктовый	1,0		20,2	84.80	25-02
35гр	Хлеб пшеничный	2,66	0,28	17,22	82.55	2-25
20гр	Хлеб ржаной	1,32	0,24	6,68	34.80	1-44
515гр	Итого:	19.50	15.19	84.40	586.67	66-13

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60гр	Салат из свеклы отварной	0,9	3,3	5,04	53.40	3-02
200гр	Суп картофельный с бобовыми (горох)	1,84	3,4	12,1	86.40	5-59
100гр	Мясо тушеное	15,2	14,4	2,3	227.00	64-71
150гр	Пюре картофельное	3,15	6,6	16,35	138.00	11-21
200гр	Кисель из кураги	0,89	0,06	32,75	154.60	10-74
35гр	Хлеб пшеничный	2,66	0,28	17,22	82.25	2-25
25гр	Хлеб ржаной	1,65	0,3	8,35	43.50	1-80
15гр	Кондитерское изделие вафли	0,42	0,495	11,59	52.50	2-96
785гр	Итого:	26.71	31.835	105.7	837.65	102-28

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100гр	Ватрушка с творожным сладким фаршем	13,94	7,168	31,75	214.87	40-00
200гр	Какао с молоком сгущенным	3,7	3,8	24,5	147.00	14-30
300гр	Итого:	17.64	10.968	56.25	361.87	54-30

При приготовление использована соль пищевая йодированная
Проводится с витаминизация третьих блюд

Шеф-повар
Ответственный по питанию
Врач





Коваль А.Ю
Богатырева Д.М
Драницина Г.А