



Меню

Дети 12 лет и старше

Пятница первая неделя

На 8 декабря 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Зразы рубленые говядина	9.56	12.4	12.25	199	37-20
180	Каша пшениная вязкая	7.85	11.58	33.41	269	6-64
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-95
30	Хлеб пшеничный	2.28	0.24	14.76	71	1-77
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	1-86
100	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.8	0.2	7.5	38	17-80
635	Итого	22.24	24.77	91.65	681	68-22

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из моркови	1.1	10.1	9.1	132	6-40
250	Рассольник ленинградский	3.07	5.25	16.07	124	6-77
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	32-96
180	Каша вязкая ячневая	3.77	4.79	23.95	154	5-76
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91	9-73
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.4	24.6	118	2-94
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70	2-98
20	Пирожное школьное к чаю с повидлом	2	2	13.7	83	16-00
940	Итого	29.51	33.4	127.98	941	83-54

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
150	Блинчики с джемом	11	11.28	52.01	354	21-24
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	21-06
350	Итого	11.4	11.68	61.81	401	42-30

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

Пятница первая неделя

На 8 декабрь 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Цена
100	Зразы рубленые говядина	47-05
180	Каша пшенная вязкая	9-52
200	Чай с лимоном витамин	3-86
30	Хлеб пшеничный	2-08
25	Хлеб ржаной	2-08
535	Итого	64-59

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Цена
100	Зразы рубленые говядина	47-05
200	Рассольник ленинградский	9-43
180	Каша пшенная вязкая	9-52
200	Чай с лимоном витамин	3-86
30	Хлеб пшеничный	2-08
25	Хлеб ржаной	2-08
735	Итого	74-02

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминоизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Пятница первая неделя
На 8 декабря 2023 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
90	Зразы рубленые говядина	8.6	11.16	11.03	179	33-48
150	Каша пшениная вязкая	6.54	9.65	27.84	224	5-53
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-95
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-18
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	1-49
200	Плоды или ягоды свежие мандарины	0.8	0.2	7.5	38	35-60
680	Итого	18.88	21.46	78.09	584	80-23

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из моркови	0.66	6.06	5.46	79	3-84
200	Рассольник ленинградский	1.74	4.04	12.35	93	6-54
100	Биточки из курицы	9.33	6.88	16	169	32-96
150	Каша вязкая ячневая	3.14	3.99	19.96	128	4-80
200	Кофейный напиток с молоком	3.8	3.5	11.2	91	9-73
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-65
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63	2-68
20	Пирожное школьное к чаю с повидлом	2	2	13.7	83	16-00
811	Итого	26.47	27.26	112.83	812	79-20

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Блинчики с джемом	7.33	7.52	34.67	236	16-50
200	Сок фруктовый	0.4	0.4	9.8	47	21-06
300	Итого	7.73	7.92	44.47	283	37-56

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

