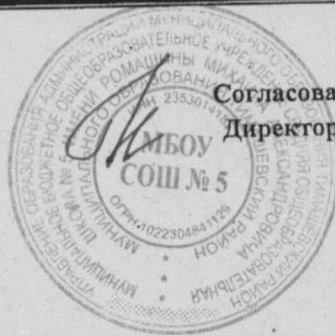


Утверждаю  
Директор



Согласовано  
Директор



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда вторая неделя

На 13 ноября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Рыба, тушеная в томате с овощами	14.3	8.2	6.7	158.6	28-74
180	Пюре картофельное	3.8	6.3	25.7	175.5	19-95
200	Кофейный напиток из цикория с молоком	2.8	2.4	14.3	91.1	17-06
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.5	59.2	1-47
25	Хлеб ржаной	1.7	0.2	10.6	51.0	1-91
20	Кондитерские изделия печенье	1.5	2.0	14.9	83.4	6-70
550	Итого	26	19.3	84.7	618.8	75-83

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена	
50	Овощи натуральные свежие томаты	0.5	0.1	1.8	11.6	5-12	6-65
250	Суп картофельный с бобовыми	5.7	4.5	18.7	139.0	10-19	15-29
120	Нагетсы из индейки	12.7	23.4	16.8	322.3	90-30	134-58
150	Каша пшенная вязкая	4.0	3.3	24.4	143.5	4-60	6-90
200	Компот из смеси сухофруктов	0.0	0.0	6.8	27.1	3-41	4-81
50	Хлеб пшеничный	3.8	0.3	25.1	118.4	2-94	3-47
50	Хлеб ржаной	3.3	0.4	21.2	102.0	3-81	4-17
100	Фрукты по сезону (яблоки)	1.5	0.5	21.0	96.0	6-70	8-71
970	Итого	31.5	32.6	135.8	959.8	127-07	184-58

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар \_\_\_\_\_

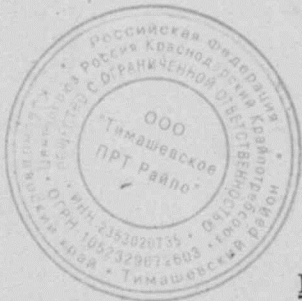
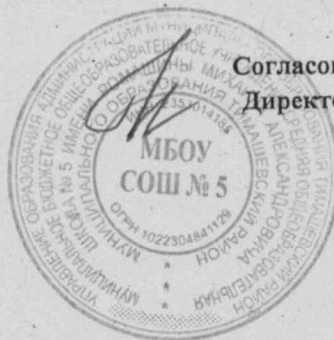
Ответственный за питание \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор

*[Handwritten signature]*

Согласовано  
Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда вторая неделя

На 13 ноября 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
90	Рыба, тушенная в томате с овощами	7.9	10.3	4.0	142.3	25-86
150	Пюре картофельное	3.2	5.3	21.4	146.3	18-00
200	Кофейный напиток из цикория с молоком	2.8	2.4	14.3	91.1	14-59
25	Хлеб пшеничный	1.9	0.2	12.5	59.2	1-47
25	Хлеб ржаной	1.7	0.2	10.6	51.0	1-91
20	Кондитерские изделия печенье	1.5	2.0	14.9	83.4	6-70
510	Итого	19.0	20.3	77.7	573.2	68-53

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные свежие томаты	0.6	0.1	2.2	14.0	6-14
200	Суп картофельный с бобовыми	4.6	4.3	15.0	117.1	5-19
90	Нагетсы куриные	13.3	18.0	10.8	349.7	39-65
150	Каша пшениная вязкая	2.2	4.4	25.5	150.0	4-60
200	Компот из смеси сухофруктов	0.0	0.0	6.8	27.1	3-41
35	Хлеб пшеничный	2.7	0.2	17.6	82.9	2-06
35	Хлеб ржаной	2.3	0.3	14.8	71.4	2-67
100	Фрукты по сезону (яблоки)	0.4	0.4	9.8	47.0	6-70
870	Итого	26.0	27.8	102.5	859.1	70-42

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра

*[Handwritten signatures]*