

Утверждаю
Директор



[Handwritten signature]



Согласовано
Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Вторник первая неделя

На 3 декабря 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые (огурцы)	0.47	0.06	0.99	7.57	5-99
90	Котлеты куриные с ветчиной	11.94	14.67	9.23	223.46	25-27
150	Макароны отварные с овощами	4.91	4.54	29.27	178.37	11-33
200	Чай каркаде	0.00	0.00	15.02	60.03	2-14
20	Хлеб пшеничный	1.53	0.12	10.04	47.36	1-24
100	Фрукты по сезону (яблоки)	0.40	0.40	9.80	47.00	6-70
620	Итого	19.25	19.79	74.35	563.79	52-67

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
200	Борщ с капустой и картофелем	1.53	4.36	9.87	86.49	7-80
90	Котлеты пермские	9.90	10.62	9.90	173.77	65-71
150	Каша гречневая вязкая	4.27	5.11	19.26	139.95	6-12
20	Соус красный основной	0.28	0.50	1.30	10.98	1-29
200	Сок фруктовый	1.00	0.20	20.20	86.00	23-95
40	Хлеб пшеничный	3.05	0.25	20.07	94.73	2-47
30	Хлеб ржаной	1.99	0.26	12.72	61.19	3-25
50	Булочка творожная	4.54	6.14	17.42	147.02	17-30
780	Итого	26.56	27.44	110.74	800.13	127-89

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

[Handwritten signature]

Ответственный за питание

[Handwritten signature]

Медицинская сестра

Утверждаю
Директор



[Handwritten signature]



Сотласовано
Директор

Меню

Дети 12 лет и старше
Вторник первая неделя
На 3 декабря 2024 год
Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые (огурцы)	0.78	0.10	1.65	12.61	9-98
100	Котлеты куриные с ветчиной	13.27	17.13	10.26	248.21	28-00
180	Макароны отварные с овощами	6.35	5.51	38.08	228.17	13-64
200	Чай каркаде	0.00	0.00	15.02	60.03	2-14
25	Хлеб пшеничный	1.91	0.16	12.55	59.21	1-55
18	Вафли с фруктово-ягодной начинкой	0.50	0.59	13.91	63.72	4-26
623	Итого	22.81	23.49	91.47	671.95	59-57

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена	Цена с наценкой
250	Борщ с капустой и картофелем	1.92	5.45	12.33	108.11	9-40	13-73
100	Котлеты пермские	11.00	11.80	11.00	193.00	73-00	90-18
180	Каша гречневая вязкая	5.11	6.13	23.09	167.82	7-35	11-02
30	Соус красный основной	0.42	0.74	1.96	16.49	1-99	2-98
200	Сок фруктовый	1.00	0.20	20.20	86.00	17-06	22-18
45	Хлеб пшеничный	3.43	0.28	22.58	106.57	2-78	3-28
40	Хлеб ржаной	2.65	0.35	16.96	81.58	4-33	4-74
60	Булочка творожная	5.47	7.35	23.55	186.97	20-76	26-99
905	Итого	31.00	32.30	131.67	946.54	136-67	175-10

При приготовлении использована соль пищевая йодированная
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар *[Signature]*

Ответственный за питание *[Signature]*

Медицинская сестра _____