



Меню

Дети 12 лет и старше,  
Инвалиды и ОВЗ

Четверг первая неделя  
На 23 мая 2024 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свежих помидоров и огурцов	0.54	3.06	2..16	38	16-66
200	Плов из булгура с курицей	15.29	14.49	30.02	312	53-60
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-65
25	Хлеб ржаной	1.45	0.26	8.53	43	1-91
20	Пирожное школьное к чаю					7-62
<b>550</b>	<b>Итого</b>	<b>23.1</b>	<b>20.21</b>	<b>89.55</b>	<b>635</b>	<b>91-79</b>

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из свеклы с квашенной капустой	1.38	13.31	7.48	155	8-94
250	Суп картофельный с крупой пшенной	2.18	2.84	14.29	91	5-13
100	Печень по-строгановски	13.26	11.23	3.52	185	33-80
180	Макароны отварные	6.72	0.8	34.8	174	14-04
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		27	110	3-92
46	Хлеб пшеничный	3.5	0.37	22.63	108	2-71
40	Хлеб ржаной	2.64	0.48	13.36	70	3-05
916	<b>Итого</b>	<b>30.18</b>	<b>29.03</b>	<b>123.08</b>	<b>893</b>	<b>71-59</b>

Полдник

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	9.29	29	261	40-00
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-94
300	Фрукты или ягоды свежие груши	0.9	0.1	9.5	45	70-50
600	<b>Итого</b>	<b>13.32</b>	<b>9.44</b>	<b>53.7</b>	<b>367</b>	<b>113-44</b>

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_





**Меню**

**Дети с 7 до 11 лет,  
Инвалиды и ОВЗ**

**Четверг первая неделя  
На 23 мая 2024 год**

**Завтрак**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
68	Салат из свежих помидоров и огурцов	0.68	3.51	2.04	42	18-88
170	Плов из булгура с птицей	13	12.32	25.52	265	45-56
200	Кисель из вишни	0.2		13	53	9-35
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-18
22	Хлеб ржаной	1.45	0.26	7.35	39	1-68
20	Пирожное школьное к чаю	2	2	13.7	83	7-62
<b>500</b>	<b>Итого</b>	<b>18.85</b>	<b>18.25</b>	<b>71.45</b>	<b>529</b>	<b>84-27</b>

**Обед**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из свеклы с квашенной капустой	0.83	7.99	4.49	93	5-36
200	Суп картофельный с крупой пшенной	1.74	2.27	11.43	73	4-10
90	Печень по-строгановски	11.93	10.11	3.17	167	30-36
150	Макароны отварные	5.6	0.67	29	145	11-70
200	Компот из смеси сухофруктов	0.5		27	110	3-92
45	Хлеб пшеничный	3.42	0.36	22.14	106	2-65
36	Хлеб ржаной	2.38	0.43	12.02	63	2-74
300	Плоды или ягоды свежие яблоки	0.4	0.4	10	47	36-00
<b>1081</b>	<b>Итого</b>	<b>26.8</b>	<b>22.23</b>	<b>119.25</b>	<b>804</b>	<b>96-83</b>

**Полдник**

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Ватрушка	12.32	9.29	29	261	40-00
200	Чай с лимоном витамин	0.1	0.05	15.2	61	2-94
<b>300</b>	<b>Итого</b>	<b>12.42</b>	<b>9.34</b>	<b>44.2</b>	<b>322</b>	<b>42-94</b>

**При приготовлении использована соль пищевая йодированная**

**Проводится С-витаминизация третьих блюд**

Шеф-повар \_\_\_\_\_

Ответственный за питание \_\_\_\_\_

Медицинская сестра \_\_\_\_\_

