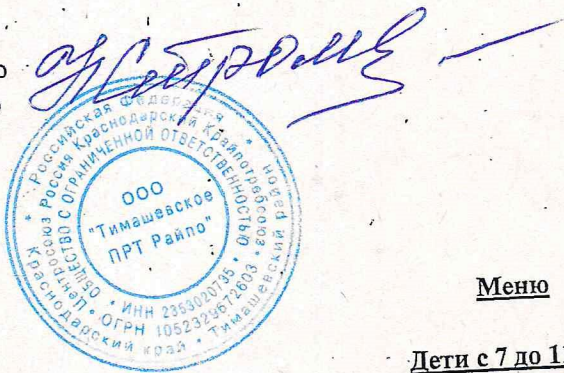


Утверждаю
Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Четверг вторая неделя
На 16 января 2025 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из квашенной капусты с яблоками	0.65	1.93	3.42	35.18	7-51
90	Тефтели мясные 2 вариант	10.10	12.52	7.78	184.20	56-27
150	Каша гречневая, вязкая	4.42	4.51	19.97	138.03	7-85
200	Напиток из яблок с лимоном (горячий)	0.34	0.23	15.41	69.85	2-80
25	Хлеб пшеничный	1.91	0.16	12.55	59.21	1-55
25	Хлеб ржаной	1.66	0.22	10.60	50.99	2-71
140	Фрукты по сезону (груши, бананы, мандарины)	0.4	0.4	9.8	47.00	32-90
690	Итого	19.48	19.97	79.53	583.46	111-59

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Овощи натуральные соленые помидоры	0.64	0.00	1.40	8.15	10-27
200	Борщ с фасолью и картофелем	3.17	5.34	13.20	118.21	8-62
180	Плов из говядины	15.81	16.46	38.33	365.03	61-76
200	Сок фруктовый	0.97	0.19	19.59	83.42	23-95
60	Хлеб пшеничный	4.58	0.37	30.11	142.09	3-71
25	Хлеб ржаной	1.66	0.22	10.60	50.99	2-71
15	Кондитерские изделия печенье	0.90	2.62	10.00	67.22	5-03
740	Итого	27.73	25.20	123.23	835.11	116-05

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

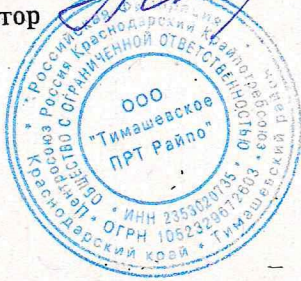
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____

Утверждаю
Директор



Согласовано
Директор

Меню

Дети 12 лет и старше
Четверг вторая неделя
На 16 января 2025 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из квашеной капусты с яблоками	1.17	3.20	5.23	57.00	12-89
100	Тефтели из говядины в молочном соусе	12.00	13.83	8.64	212.19	60-26
180	Каша гречневая вязкая	5.01	5.31	22.63	158.14	9-42
200	Напиток из яблок с лимоном горячий	0.34	0.23	15.41	68.85	2-80
30	Хлеб пшеничный	2.29	0.19	15.05	71.05	1-86
25	Хлеб ржаной	1.66	0.22	10.60	50.99	2-71
635	Итого	22.47	22.98	77.56	618.22	89-94

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые помидоры	1.07	0.00	2.33	13.58	17-12
100	Овощи натуральные соленые помидоры	1.07	0.00	2.33	13.58	22-26
250	Борщ с фасолью и картофелем	3.91	5.95	16.32	138.03	10-72
210	Плов из говядины	18.44	19.19	44.72	425.80	72-08
200	Сок фруктовый	0.97	0.19	19.59	83.42	17-06
45	Хлеб пшеничный	2.29	0.19	15.05	71.05	2-78
25	Хлеб ржаной	1.66	0.22	10.60	50.99	2-71
26	Кондитерские изделия печенье	1.56	4.54	17.33	116.52	8-71
856	Итого	31.04	30.37	133.47	934.91	131-18
						170-25

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар _____

Ответственный за питание _____

Медицинская сестра _____