

Утверждено
Директор



[Handwritten signature]



Согласовано
Директор

Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя

На 22 Января 2025 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Сыр сычужный твердый порциями	2.32	2.95	0.0	36.40	6-90
200	Пудинг творожный запеченный	13.70	16.15	33.45	334.00	66-42
200	Напиток из шиповника (горячий)	0.66	0.27	16.15	82.19	5-04
20	Хлеб пшеничный	1.53	0.12	10.04	47.36	1-24
190	Фрукты по сезону (груши, мандарины, бананы)	0.40	0.30	10.30	47.00	44-65
620	Итого	19.18	19.79	69.94	546.95	124-25

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Овощи натуральные соленые(огурцы)	0.78	0.10	1.65	12.61	10-50
200	Суп картофельный с бобовыми	4.57	3.63	14.99	111.20	5-64
10	Гренки из пшеничного хлеба	0.54	0.56	9.32	47.52	1-63
90	Рыба тушеная в томате с овощами	8.80	9.18	5.97	142.00	54-91
180	Пюре картофельное	4.59	9.31	30.87	226.19	29-81
200	Какао с молоком	3.63	2.93	24.36	139.6	17-90
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
835	Итого	26.86	26.12	112.81	801.16	124-96

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

[Handwritten signature]

Ответственный за питание

[Handwritten signature]

Медицинская сестра



[Handwritten signature]



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На 22 Января 2025 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Сыр сычужный твердый порциями	2.32	2.95	0.00	36.40	6-90
200	Пудинг творожный запеченный	13.70	16.15	33.45	334.00	66-42
200	Напиток из шиповника (горячий)	0.71	0.29	16.80	86.04	5-04
50	Хлеб пшеничный	3.82	0.31	25.09	118.41	3-09
100	Фрукты по сезону яблоки	0.40	0.30	10.30	47.00	6-70
560	Итого	20.95	20.00	85.64	621.85	88-15

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена	Цена с наценкой
100	Овощи натуральные соленые огурцы	0.78	0.10	1.65	12.61	10-50	13-65
250	Суп картофельный с бобовыми	5.72	4.53	18.74	139.00	12-09	18-14
15	Гренки из пшеничного хлеба	0.82	0.84	14.01	71.41	2-45	2-58
120	Рыба тушеная в томате с овощами	12.35	12.23	7.96	191.57	54-45	81-63
180	Пюре картофельное	4.59	9.31	30.87	226.19	29-81	44-72
200	Какао с молоком	3.75	3.01	24.41	141.00	17-90	26-86
35	Хлеб пшеничный	2.67	0.22	17.56	82.89	2-17	2-55
25	Хлеб ржаной	1.66	0.22	10.60	50.99	2-71	2-96
925	Итого	32.34	30.46	125.80	915.66	132-08	193-09

При приготовление использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар *[Signature]*
 Ответственный за питание *[Signature]*
 Медицинская сестра _____