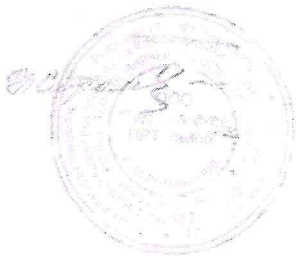


Утверждаю
Директор



Меню

Дети 12 лет и старше

Среда первая неделя

На Фефел 2025 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75	17-50
175	Запеканка рисовая с творогом	11.78	5.37	44.1	272	46-73
20	Повидло, джем, варенье	0.08		13	52	5-93
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107	33-85
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-46
25	Хлеб ржаной	1.65	0.3	8.53	43	2-96
100	Фрукты или ягоды свежие по сезону	0.8		7.7	36	35-67
550	Итого	20.48	18.48	95.75	632	144-10

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
100	Салат из соевых помидоров с зеленым луком	0.83	5.03	1.83	57	34-54
250	Борщ сибирский	3.49	4.05	14.18	108	15-36
100	Котлеты из говядины с соусом	14.01	12.33	10.8	210	112-99
180	Каша гречневая вязкая гарнир	3.84	5.04	24.96	161	10-27
200	Компот из кураги	0.78	0.05	27.63	115	10-71
62	Хлеб пшеничный	4.71	0.5	30.5	146	4-52
50	Хлеб ржаной	3.3	0.6	16.7	87	5-92
942	Итого	30.96	27.6	126.6	884	194-31

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

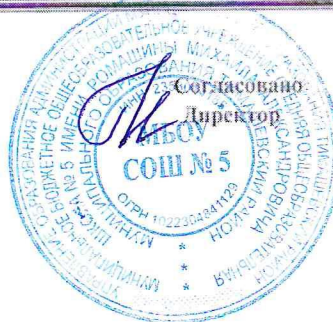
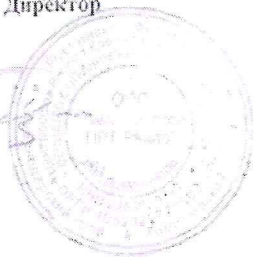
Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар Сол

Ответственный за питание Руж

Медицинская сестра _____

Утверждаю
Директор



Меню

Дети с 7 до 11 лет

Среда первая неделя
На Февраль 2025 год

Завтрак

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
10	Масло сливочное	0.05	8.25	0.08	75	11-67
150	Запеканка рисовая с творогом	10.1	4.6	39.4	239	27-06
10	Повидло, джем, варенье	0.04		6.5	26	1-98
200	Какао с молоком	4.6	4.4	12.5	107	22-57
20	Хлеб пшеничный	1.52	0.16	9.84	47	1-24
20	Хлеб ржаной	1.32	0.24	6.68	35	2-17
150	Фрукты или ягоды свежие по сезону	0.8		7.7	36	41-16
560	Итого	18.43	17.65	82.7	565	107-85

Обед

Выход	Наименование блюда	Б	Ж	У	Ккал	Цена
60	Салат из соевых помидоров с зеленым луком	0.5	3.02	1.1	34	15-89
200	Борщ сибирский	2.79	3.65	11.34	89	8-21
100	Котлеты из говядины с соусом	14.01	12.33	10.8	210	76-33
150	Каша гречневая вязкая гарнир	3.2	4	21.22	134	5-70
200	Компот из кураги	0.78	0.05	27.63	115	7-14
40	Хлеб пшеничный	3.04	0.32	19.68	94	2-47
30	Хлеб ржаной	1.98	0.36	10.02	52	3-25
780	Итого	26.3	23.73	101.79	728	118-99

При приготовлении использована соль пищевая йодированная

Проводится С-витаминизация третьих блюд

Шеф-повар

Ответственный за питание

Медицинская сестра