

3 день

Согласовано:
Руководитель учреждения



В.Н. Корепанова

" 04 "

2021 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

" 04 "

2021 г.

Меню для детей с 7 до 11 лет на 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак		100,0	737,6	27,4	25,1	90,6
Бутерброд с сыром и маслом	20/5/10	25,00	112	5,8	6,4	7,9
Рагу из птицы	200	36,00	319	16,1	15,1	29,6
Какао с молоком	200	14,00	127	3,4	3,2	21,2
Фрукты в ассортименте	100	20,00	59	0,4	0	14,4
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Меню для детей с ОВЗ на 2021 г.						
Дополнительно		109,0	712,3	31,6	35,5	66,6
Омлет натуральный с маслом	200/10	21,00	294	19,9	23,1	1,5
Суп картофельный с рыбой	250/60	35,00	167	7,6	7,1	18,1
Салат овощной	80	26,50	91	2,3	5,0	9,1
Хлеб пшеничный	35	4,50	39	1,0	0,3	8,1
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1450	59	61	157

Мед. Работник _____
Повар-бригадир _____

3 день

Согласовано:

Руководитель учреждения



В.Н. Корепанова

"08"

август

2021 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

"Моисеева"

Николаевна

2021 г.

Меню для детей с 12 до 18 лет на 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак			737,6	27,4	25,1	90,6
Бутерброд с сыром и маслом	20/5/10	25,00	112	5,8	6,4	7,9
Рагу из птицы	300	43,50	319	16,1	15,1	29,6
Какао с молоком	200	14,00	127	3,4	3,2	21,2
Фрукты в ассортименте	100	20,00	59	0,4	0	14,4
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Дополнительно			1215,9	50,7	63,9	109,5
Омлет натуральный с маслом	200/10	21,00	294	19,9	23,1	1,5
Суп картофельный с рыбой	250/60	35,00	167	7,6	7,1	18,1
Котлеты из говядины	100	40,00	236,2	10,1	14,2	17,0
Капуста тушеная	180	20,00	116,7	3,7	4,7	14,9
Салат из свежих овощей	100	25,00	66	1,0	5,2	3,8
Салат овощной	100	30,00	91	2,3	5,0	9,1
Яйцо отварное с овощами	40	16,00	63	5,1	4,6	0,3
Чай с сахаром	40	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1954	78	89	200

Мед. Работник _____
Повар-бригадир _____

3 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

В.Н. Корепанова

2021 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для питания детей в школе-интернате с 7 до 18 лет
на 7 октября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак	620	33,1	36,0	62,6	706,8
Бутерброд с сыром	30/30	7,2	7,8	11,9	146,6
Омлет натуральный с маслом	200/10	19,9	23,1	1,5	293,5
Какао с молоком	200	3,4	4,2	16,4	117,0
Фрукты в ассортименте	150	0,2	0,3	8,6	37,9
Хлеб ржаной	30	1,1	0,2	14,1	62,6
Хлеб пшеничный	25	1,3	0,4	10,1	49,2
или Хлеб пшеничный витаминизированный	25				0,0
Обед	890	31,3	37,7	132,0	992,5
Салат овощной	100	2,3	5,0	9,1	90,6
или Салат из свежих помидоров	100	1,0	5,1	3,5	63,9
Суп картофельный с рыбой	250/60	7,6	7,1	18,1	166,7
Котлеты из говядины	100	10,1	14,2	17,0	236,2
Капуста тушенная	180	3,7	4,7	14,9	116,7
Напиток из плодов шиповника	200	0,2	0,0	15,1	61,2
Хлеб ржаной	50	2,4	0,5	21,9	101,7
или Хлеб ржаной витаминизированный	50				0,0
Хлеб пшеничный	80	4,0	1,1	32,4	155,5
или Хлеб пшеничный витаминизированный	80				0,0
Полдник	400	6,3	6,1	77,5	390,1
Кондитерское изделие промышленного производства в асс. (пряники, вафли)	50	5,5	5,7	30,0	193,3
Фрукты в ассортименте	150	0,5	0,2	26,0	107,8
Кисель из свежих ягод	200	0,3	0,2	21,5	89,0
Ужин	600	17,2	14,6	80,2	521,0
Овощи натуральные	100	1,1	0,1	3,8	20,5
Плов из мяса	300	13,5	13,9	44,5	357,1
Сок в ассортименте	200	0,2	0,0	11,0	44,8
Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	40,2
или Хлеб ржаной витаминизированный	20				0,0
Хлеб пшеничный	30	1,5	0,4	12,2	58,4
или Хлеб пшеничный витаминизированный	30				0,0
Второй ужин	200	6,0	7,0	10,7	129,8
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	6,0	7,0	10,7	129,8
ИТОГО:		93	96	359	2674

Мед. Работник _____
Повар-бригадир _____