

7 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

Утверждено:

В.Н. Корепанова

ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

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		80,0	681,9	22,6	19,4	94,3
Бутерброд с джемом	20/25	20,00	93	1,8	0,2	21,0
Жаркое по-домашнему	200	41,00	303	14,7	15,3	26,5
Какао с молоком	200	14,00	127	3,4	3,2	21,2
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Хлеб пшеничный	20	2,50	78	2,0	0,6	16,2

Меню для детей с ОВЗ на 2021 г.

Дополнительно		109,0	709,4	16,8	27,8	98,0
Каша рисовая жидкая с маслом	200/5	22,00	198	6,4	7,2	27,0
Суп с крупой и мясом	250/10	35,00	164	6,5	6,4	20,1
Салат Оливье	100	25,00	164	2,9	14,2	6,1
Чай с сахаром	200	5,00	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1391	39	47	192

Мед. Работник

Повар-бригадир

7 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

В.Н. Корепанова

2021 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для детей с 12 до 18 лет на 13 октября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак		732,5		23,6	22,0	100,1
Бутерброд с джемом	20/25	20,00	93	1,8	0,2	21,0
Жаркое по-домашнему	250	60,00	353	15,7	17,9	32,3
Какао с молоком	200	14,00	127	3,4	3,2	21,2
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Хлеб пшеничный	40	5,00	78	2,0	0,6	16,2
Дополнительно			891,4	23,3	32,6	126,2
Каша рисовая жидкая с маслом	200/5	22,00	198	6,4	7,2	27,0
Суп с крупой и мясом	250/10	35,00	164	6,5	6,4	20,1
Овощи свежие (помидор)	100	20,00	21	0,6	0,2	4,2
Салат Оливье	100	25,00	164	2,9	14,2	6,1
Яйцо отварное с овощами	40	16,00	63	5,1	4,6	0,3
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Компот из сухофруктов	200	15,00	98	0,8	0,0	23,7
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1624	47	55	226

Мед. Работник
Повар-бригадир

Рис



7 день
Согласовано
Руководитель учреждения

В.Н. Корепанова

2021 г.

Утверждено:



И.П. А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для питания детей в школе-интернате с 7 до 18 лет
на 13 августа 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					
Бутерброд с сыром		20,7	23,3	95,4	674,1
Каша рисовая жидкая с маслом	30/30	7,2	7,8	11,9	146,6
Чай с сахаром	200/5	6,4	7,2	27,0	198,4
Йогурт сливочный и/у	200	0,2	0	12	48,8
Хлеб пшеничный	100	3,5	7,5	9,5	119,5
или Хлеб пшеничный витаминизированный	40	2,0	0,6	16,2	78,2
Хлеб ржаной	40				0,0
Обед					
Помидор свежий		1,4	0,2	18,8	82,6
Суп с крупой и мясом	100	29,9	25,3	139,6	905,7
Жаркое по-домашнему	250/10	0,6	0,2	4,2	21,0
Компот из сухофруктов	250	6,5	6,4	20,1	164,0
Хлеб ржаной	200	15,2	17,0	33,0	345,8
или Хлеб ржаной витаминизированный	60	0,8	0,0	23,7	98,0
Хлеб пшеничный	60	2,8	0,6	26,2	121,4
или Хлеб пшеничный витаминизированный	80				0,0
Полдник	80	4,0	1,1	32,4	155,5
Пирог "Вечерний"					0,0
Фрукты в ассортименте	60	6,3	7,3	79,7	409,7
Сок в ассортименте	160	3,4	7,1	31,7	204,3
Ужин					
Оладьи из печени с маслом	200	2,5	0,2	26,0	115,8
Каша гречневая вязкая отварная	120/5	0,4	0,0	22,0	89,6
Компот из свежих ягод	180	19,5	18,5	64,3	501,7
Фрукты в ассортименте	200	15,5	12,7	7,5	206,3
Хлеб ржаной	120	2,0	5,4	29,2	173,4
или Хлеб ржаной витаминизированный	20	0,2	0,0	11,0	44,8
Второй ужин	20	0,9	0,2	7,9	37,0
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	0,9	0,2	8,7	40,2
ИТОГО:		6,0	7,0	10,7	129,8
		82	81	390	2621

Мед. Работник
Повар-бригадир

Повар