



10 день

Согласовано:

Руководитель учреждения



В.Н. Корепанова

" 9 "

2021 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

" 9 "

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
<b>Горячий завтрак</b>			<b>735,4</b>	<b>22,3</b>	<b>34,5</b>	<b>74,0</b>
Салат из капусты белокочанной с морковью	100	16,00	91	1,6	5,1	9,6
Сосиски отварные с маслом	100/5	38,00	266	14,4	23	0,4
Пюре картофельное	180	20,00	176	3,9	5,9	26,7
Чай "Витаминный"	200	7,00	83	0,7	0,1	19,8
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
<b>Дополнительно</b>			<b>699,5</b>	<b>17,7</b>	<b>27,1</b>	<b>96,2</b>
Каша манная жидкая с маслом	200/5	20,00	196	5,1	7,1	28,0
Рассольник с мясом, со сметаной	250/10/15	40,00	113	4,1	5,2	12,5
Нарезка из свеклы отварной с маслом	100	16,00	78	1,4	5,0	6,8
Салат из свежих овощей	100	25,00	66	1,0	5,2	3,8
Яйцо отварное	40	16,00	63	5,1	4,6	0,3
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>1435</b>	<b>40</b>	<b>62</b>	<b>170</b>

Мед. Работник  
Повар-бригадир

10 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 \_\_\_\_\_ 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
<b>Завтрак</b>	<b>565</b>	<b>16,1</b>	<b>25,7</b>	<b>96,3</b>	<b>680,9</b>
Бутерброд горячий с сыром	60	4,4	10,5	12,1	160,5
Каша манная жидкая с маслом	200/5	5,1	7,1	28,0	196,3
Чай "Витаминный"	200	0,7	0,1	19,8	82,9
Йогурт сливочный в и/у	100	3,5	7,5	9,5	119,5
Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	82,6
или Хлеб ржаной витаминизированный	40				0,0
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39,1
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20				0,0
<b>Обед</b>	<b>865</b>	<b>31,1</b>	<b>38,6</b>	<b>131,1</b>	<b>996,2</b>
Нарезка из свеклы отварной с маслом	100	1,4	5,0	6,8	77,8
или Салат из капусты белокочанной с перцем	100	1,1	5,0	7,6	79,8
Рассольник с мясом, со сметаной	250/10/5	4,1	5,2	12,5	113,2
Котлета рыбная натуральная, запеченная	120	14,9	17,8	9,2	256,6
Картофель тушеный	180	3,4	4,2	22,5	141,4
Сок в ассортименте	200	0,4	0,0	22,0	89,6
Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	121,4
или Хлеб ржаной витаминизированный	60				0,0
Хлеб пшеничный	60	3,0	0,8	24,3	116,4
или Хлеб пшеничный витаминизированный	60				0,0
<b>Полдник</b>	<b>380</b>	<b>9,0</b>	<b>14,7</b>	<b>114,6</b>	<b>626,7</b>
Корж молочный	60	4,1	7,3	39,3	239,3
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	60	4,1	7,3	39,3	239,3
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,0	48,8
Фрукты в ассортименте	120	0,6	0,1	24,0	99,3
<b>Ужин</b>	<b>650</b>	<b>18,1</b>	<b>19,2</b>	<b>76,7</b>	<b>552,0</b>
Овощи консервированные без уксуса (огурцы)	100	0,8	0,1	1,6	10,5
или Овощи свежие (огурцы)	100	0,7	0,1	1,9	11,3
Гречка по-купечески с мясом	250	15,3	18,4	37,3	376,0
Висель из свежих ягод	200	0,3	0,2	21,5	89,0
Фрукты в ассортименте	100	0,1	0,2	5,7	25,0
Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	40,2
или Хлеб ржаной витаминизированный	20				0,0
<b>Второй ужин</b>	<b>220,0</b>	<b>7,0</b>	<b>7,3</b>	<b>11,9</b>	<b>141,3</b>
Кисломолочный напиток в ассортименте	200	5,3	6,4	7,0	106,8
Мучное изделие промышленного производства в ассортименте	20	1,7	0,9	4,9	34,5
<b>ИТОГО:</b>		<b>75</b>	<b>93</b>	<b>383</b>	<b>2668</b>

Мед. Работник

Повар-бригадир