

4 день

Согласовано:

Руководитель учреждения



В.Н. Корепанова

"17" сентября 2021 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для детей с 7 до 11 лет на 17 сентября 2021 г.


Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак		80	680	22	21	90
Бутерброд с маслом	30/10	20,00	211	5,4	8,2	29,0
Запеканка Царская	180/20	50,00	305	15,5	12,9	31,7
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

Меню для детей с ОВЗ на 17 сентября 2021 г.

Дополнительно		109,0	638,3	22,3	22,3	87,1
Рассольник домашний с мясом, со сметаной	250/10/5	40,00	132	4,7	6,5	13,7
Печень, тушенная в соусе	100/50	34,00	184	12,9	12,4	5,3
Макаронные изделия отварные	180	20,00	210	3,8	3,4	41,1
Компот из кураги	200	15,00	112	0,9	0,0	27,0
ИТОГО:			1319	45	44	177

Зав. Производством _____
Повар-бригадир Тимофеев

4 день

Согласовано: 
Руководитель учреждения

В.Н. Корепанова

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

"17" сентября 2021 г.

2021 г.

2021 г.

Меню для детей с 12 до 18 лет на 17 сентября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак			758	24	22	106
Бутерброд с маслом	30/10	20,00	211	5,4	8,2	29,0
Запеканка Царская	180/19	65,00	305	15,5	12,9	31,7
Чай Витаминный	200	7,00	83	0,7	0,1	19,8
Батон или хлеб пшеничный	40	5,00	78	2,0	0,6	16,2
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Дополнительно			1031,3	30,4	36,9	144,4
Рассольник домашний с мясом, со сметаной	250/10/5	40,00	132	4,7	6,5	13,7
Печень, тушеная в соусе	100/50	34,00	184	12,9	12,4	5,3
Макаронные изделия отварные	180	20,00	210	3,8	3,4	41,1
Нарезка из свежих овощей с маслом растительным	100	25,00	61	0,9	5,0	3,1
Салат из моркови	100	16,00	86	1,1	5,0	9,1
Яйцо отварное	40	16,00	63	5,1	4,6	0,3
Компот из кураги	200	15,00	112	0,9	0,0	27,0
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1790	55	59	251

Зав. Производством _____
Повар-бригадир Гиньдерин

4 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 17 сентября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак	595	25,0	27,5	96,7	734,3
Запеканка "Царская" из творога с молоком сгущенным	200	15,5	12,9	31,7	304,9
Вутерброд с маслом	30/15	2,5	9,9	14,5	157,1
Какао с молоком	200	3,4	4,2	16,4	117,0
Фрукты в ассортименте	150	2,3	0,2	26,0	115,0
Хлеб пшеничный	20	1,3	0,3	8,1	40,3
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20				
Обед	895	31,3	33,9	162,8	1081,5
Салат из моркови	100	1,1	5,0	9,1	85,8
или Салат витаминный	100	1,1	4,9	7,6	78,9
Рассольник домашний с мясом, со сметаной	250/10/5	4,7	6,5	13,7	132,1
Печень, тушеная в соусе	100/50	12,9	12,4	5,3	184,4
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2
Компот из кураги	200	0,9	0,0	27,0	111,6
Хлеб ржаной	70	3,3	0,7	30,6	141,9
или Хлеб ржаной витаминизированный	70				0,0
Хлеб пшеничный	70	3,5	1,0	28,4	136,6
или Хлеб пшеничный витаминизированный	70				0,0
Полдник	360	6,5	14,0	60,5	394,0
Булочка "Пермская"	60	2,8	6,5	39,0	225,7
Йогурт сливочный в и/у	100	3,5	7,5	9,5	119,5
Чай с сахаром	200	0,2	0,0	12,0	48,8
Ужин	605	28,0	20,7	67,9	569,9
Икра кабачковая пром.производства для детского питания	100	1,4	4,5	5,5	68,1
Рыба запеченная с маслом	120/5	20,3	12,4	6,2	217,6
Булгур с овощами	180	3,7	3,2	24,0	139,6
Сок в ассортименте	200	0,2	0,0	11,0	44,8
Хлеб ржаной	30	1,4	0,3	13,1	60,7
или Хлеб ржаной витаминизированный	30				0,0
Хлеб пшеничный	20	1,0	0,3	8,1	39,1
или Хлеб пшеничный витаминизированный	20				0,0
Второй ужин	220	7,0	7,3	11,9	141,8
Кисломолочный напиток в ассортименте	200	5,3	6,4	7,0	106,8
Мучное изделие промышленного производства в асс.	20	1,7	0,9	4,9	35,0
ИТОГО:		98	103	400	2922

Мед. Работник
Повар-бригадир

Тимофеев