

18 день

Согласовано:
Руководитель учреждения

В.Н. Корепанова

В.Н. Корепанова

2021 г.

Утверждено:

А.Н. Моисеева

ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для детей с 7 до 11 лет на 28 октября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
<i>1 кашплекс</i>		80,0	587,7	24,9	27,3	60,6
Бутерброд с сыром	20/15	20,00	83	5,3	3,7	7,2
Рагу из мяса	200	40,00	308	14,5	20,0	17,6
Кофейный напиток	200	15,00	117	3,2	3,1	19,0
Хлеб ржаной	20	2,50	40	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
Итого:		109,0	514,9	12,6	16,1	79,9
Рассольник домашний с мясом, со сметаной	250/10/5	40,00	132	4,7	6,5	13,7
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
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1103	38	43	141

Меню для детей *2 обед* 28 октября 2021 г.

Мед. Работник _____
Повар-бригадир *Анна*

18 день

Согласовано:

Руководитель учреждения



В.Н. Корепанова

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для детей с 12 до 18 лет на 28 октября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
1 комплекс			596,6	21,9	24,6	71,9
Бутерброд с сыром	20/15	20,00	83	5,3	3,7	7,2
Рагу из мяса	250	48,00	362	15,8	20,7	28,0
Кофейный напиток	200	15,00	117	3,2	3,1	19,0
Хлеб ржаной	20	2,50	40	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	40	5,00	78	2,0	0,6	16,2
2 комплекс			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	35,00	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:			1628	52	62	216

Мед. Работник
Повар-бригадир

Handwritten signature

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 28 октября 2021 г.

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

Мед. Работник
Повар-бригадир

[Signature]