

8 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 30 октября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Угл. г	ЭЦ, ккал
Завтрак					
Суп молочный с крупой	300	7,5	9,2	29,0	228,8
Бутерброд с сыром и маслом-	30/10/20	7,5	11,8	11,9	183,8
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	1,9	2,3	16,2	93,1
Хлеб ржаной	40	1,4	0,2	18,8	82,6
Хлеб пшеничный	40	2,0	0,6	16,2	78,2
Обед					
Салат из свежих помидоров	100	1,0	5,1	3,5	63,9
Суп из овощей с яйцом и мясом	250/10	5,3	5,5	11,2	115,5
Рыба запеченная с маслом	120/5	20,3	12,4	6,2	217,6
Картофель отварной с маслом и зеленью	200	3,8	3,6	28,2	160,4
Сок в ассортименте	200	0,5	0,0	34,0	138,0
Хлеб ржаной	60	2,8	0,6	26,2	121,4
Хлеб пшеничный	60				0,0
	60	3,0	0,8	24,3	116,4
	60				0,0
Полдник					
Мучное изделие промышленного производства булочка домашняя	80	7,8	10,2	35,0	263,0
Молоко питьевое кипяченое	200	5,8	5,0	9,4	105,8
Фрукты ЯБЛОКО	100	0,4	0,0	14,4	59,2
Ужин					
Яйца вареные	40	5,1	4,6	0,3	63,0
	100	0,8	0,1	1,6	10,5
Овощи свежие (огурцы)	100	0,7	0,1	1,9	11,3
Котлеты рубленые из птицы	100	8,9	8,8	12,1	163,2
Макаронные изделия отварные	180	3,8	3,4	41,1	210,2
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200/20/10	0,2	0,0	15,5	62,8
Хлеб ржаной	20	0,9	0,2	8,7	40,2
	20				0,0
Второй ужин					
Кисломолочный напиток СНЕЖОК	200	5,3	6,4	7,0	106,8
Мучное изделие промышленного производства пирожок с яйцом	20	1,7	0,9	4,9	34,5
ИТОГО:		98	92	378	2730

Мед. Работник
Повар-бригадир

Л.И.И.