

3 день

Согласовано:

Руководитель учреждения


И.И. Перемыкина
"И.И. Перемыкина"
2021 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева


А.Н. Моисеева
"Алена Моисеева"
2021 г.

Меню для детей с 7 до 11 лет на И.И. Перемыкина 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак		80,0	678,4	27,0	25,1	76,2
Бутерброд с сыром и маслом	20/5/10	25,00	112	5,8	6,4	7,9
Рагу из птицы	200	36,00	319	16,1	15,1	29,6
Какао с молоком	200	14,00	127	3,4	3,2	21,2
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4

Меню для детей с ОВЗ на И.И. Перемыкина 2021 г.

Дополнительно		109,0	712,3	31,6	35,5	66,6
Омлет натуральный с маслом	200/10	21,00	294	19,9	23,1	1,5
Суп картофельный с рыбой	250/60	35,00	167	7,6	7,1	18,1
Салат овощной	80	26,50	91	2,3	5,0	9,1
Хлеб пшеничный	35	4,50	39	1,0	0,3	8,1
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1391	59	61	143

Мед. Работник Ушарова

Повар-бригадир Тимова

3 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

2021 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

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
Горячий завтрак			737,6	27,4	25,1	90,6
Бутерброд с сыром и маслом	20/5/10	25,00	112	5,8	6,4	7,9
Рагу из птицы	300	43,50	319	16,1	15,1	29,6
Какао с молоком	200	14,00	127	3,4	3,2	21,2
Фрукты в ассортименте	100	20,00	59	0,4	0	14,4
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
Хлеб ржаной	20	2,50	81,0	0,7	0,1	9,4
Дополнительно			1215,9	50,7	63,9	109,5
Омлет натуральный с маслом	200/10	21,00	294	19,9	23,1	1,5
Суп картофельный с рыбой	250/60	35,00	167	7,6	7,1	18,1
Котлеты из говядины	100	40,00	236,2	10,1	14,2	17,0
Капуста тушенная	180	20,00	116,7	3,7	4,7	14,9
Салат из свежих овощей	100	25,00	66	1,0	5,2	3,8
Салат овощной	100	30,00	91	2,3	5,0	9,1
Яйцо отварное с овощами	40	16,00	63	5,1	4,6	0,3
Чай с сахаром	40	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1954	78	89	200

Мед. Работник
Повар-бригадир

Чайков
Павлов

3 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

И.И. Перемонина

2021 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для питания детей в школе-интернате с 7 до 18 лет
на 14 декабря 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак	620	706,8	33,1	36,0	62,6
Бутерброд с сыром	30/30	146,6	7,2	7,8	11,9
Омлет натуральный с маслом	200/10	293,5	19,9	23,1	1,5
Какао с молоком	200	117,0	3,4	4,2	16,4
Фрукты мандарины	150	37,9	0,2	0,3	8,6
Хлеб ржаной	30	62,6	1,1	0,2	14,1
Хлеб пшеничный	25	49,2	1,3	0,4	10,1
Обед	890	992,5	31,3	37,7	132,0
Салат овощной	100	90,6	2,3	5,0	9,1
или Салат из свежих помидоров	100	63,9	1,0	5,1	3,5
Суп картофельный с рыбой	250/60	166,7	7,6	7,1	18,1
Котлеты из говядины	100	236,2	10,1	14,2	17,0
Капуста тушенная	180	116,7	3,7	4,7	14,9
Напиток из плодов шиповника	200	61,2	0,2	0,0	15,1
Хлеб ржаной	50	101,7	2,4	0,5	21,9
Хлеб пшеничный	80	155,5	4,0	1,1	32,4
Полдник	400	390,1	6,3	6,1	77,5
Кондитерское изделие промышленного производства (пряники.)	50	193,3	5,5	5,7	30,0
Фрукты яблоко	150	107,8	0,5	0,2	26,0
Кисель из свежих ягод	200	89,0	0,3	0,2	21,5
Ужин	600	521,0	17,2	14,6	80,2
Овощи натуральные	100	20,5	1,1	0,1	3,8
Плов из мяса	300	357,1	13,5	13,9	44,5
Сок яблочный	200	44,8	0,2	0,0	11,0
Хлеб ржаной	20	40,2	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	30	58,4	1,5	0,4	12,2
Второй ужин	200	129,8	6,0	7,0	10,7
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке	200	129,8	6,0	7,0	10,7
ИТОГО:		2674	93	96	359

Мед. Работник

Повар-бригадир

Иванов
Сидорова