

8 день

Согласовано:

Руководитель учреждения



И.В. Державина

2021 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

Меню для детей с 7 до 11 лет на *22 декабря* 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак		80,0	614,6	20,1	20,9	76,6
Овощи натуральные (помидоры)	80	15,00	21	1,1	0,1	3,8
Фрикассе из птицы	80	33,00	188	14,1	14,4	0,6
Рис припущенный с овощами "Мозайка"	150	15,00	189	2,7	5,8	31,6
Компотик из свежих плодов или ягод	200	12,00	96	0,5	0,2	23,1
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

Меню для детей с ОВЗ на *22 декабря* 2021 г.

Дополнительно		109,0	683,3	15,1	28,1	92,5
Суп молочный с крупой	300	20,00	229	7,5	9,2	29,0
Суп из овощей с яйцом и мясом	250/10	40,00	116	5,3	5,5	11,2
Салат свеклы с луком и маслом	100	20,00	156	1,3	13,4	7,5
Чай с молоком	200	7,00	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
ИТОГО:			1298	35	49	169

Мед. Работник
Повар-бригадир

Иванов
Петров

8 день

Согласовано:

Руководитель учреждения


Терехонина
2021 г.

Утверждено:


ИП А.Н. Моисеева
2021 г.


Меню для детей с 12 до 18 лет на *Терехонина* 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Горячий завтрак			715,6	25,0	27,1	83,0
Овощи натуральные (помидоры)	100	20,00	21	1,1	0,1	3,8
Фрикассе из птицы	100	42,50	245	18,5	18,7	0,7
Рис припущенный с овощами "Мозайка"	180	25,00	234	3,2	7,7	37,9
Компотик из свежих плодов или ягод	200	15,00	96	0,5	0,2	23,1
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
Дополнительно			812,3	21,2	37,9	96,6
Суп молочный с крупой	300	20,00	229	7,5	9,2	29,0
Суп из овощей с яйцом и мясом	250/10	40,00	116	5,3	5,5	11,2
Салат свеклы с луком и маслом	100	20,00	156	1,3	13,4	7,5
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
ИТОГО:			1528	46	65	180

Мед. Работник
Повар-бригадир

Зильбер
Гинь

8 день

Согласовано:
Руководитель учреждения


А.Н. Моисеева
2021 г.

Утверждено:



Моисеева А.Н.
2021 г.

Меню для питания детей в школе-интернате с 7 до 18 лет
на 22 сентября 2021 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
Завтрак	560	666,5	20,3	24,1	92,1
Суп молочный с крупой	300	228,8	7,5	9,2	29,0
Бутерброд с сыром и маслом-	30/10/20	183,8	7,5	11,8	11,9
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	93,1	1,9	2,3	16,2
Хлеб ржаной	40	82,6	1,4	0,2	18,8
Хлеб пшеничный	40	78,2	2,0	0,6	16,2
Обед	885	933,2	36,7	28,0	133,6
Салат из свежих помидоров	100	63,9	1,0	5,1	3,5
Суп из овощей с яйцом и мясом	250/10	115,5	5,3	5,5	11,2
Рыба запеченная с маслом	120/5	217,6	20,3	12,4	6,2
Картофель отварной с маслом и зеленью	200	160,4	3,8	3,6	28,2
Сок ягодный	200	138,0	0,5	0,0	34,0
Хлеб ржаной	60	121,4	2,8	0,6	26,2
Хлеб пшеничный	60	116,4	3,0	0,8	24,3
Полдник	380	428,0	14,0	15,2	58,8
Мучное изделие булочка с джемом	80	263,0	7,8	10,2	35,0
Молоко питьевое кипяченое	200	105,8	5,8	5,0	9,4
Фрукты яблоко	100	59,2	0,4	0,0	14,4
Ужин	655	550,7	19,6	17,1	79,6
Яйца вареные	40	63,0	5,1	4,6	0,3
Овощи свежие (огурцы)	100	11,3	0,7	0,1	1,9
Котлеты рубленые из птицы	100	163,2	8,9	8,8	12,1
Макаронные изделия отварные	180	210,2	3,8	3,4	41,1
Чай с лимоном и апельсином "Цитрусовый заряд"	200/20/10	62,8	0,2	0,0	15,5
Хлеб ржаной	20	40,2	0,9	0,2	8,7
или Хлеб ржаной витаминизированный	20	0,0			
Второй ужин	220	141,3	7,0	7,3	11,9
Кисломолочный напиток в	200	106,8	5,3	6,4	7,0
Мучное изделие булочка с маком .	20	34,5	1,7	0,9	4,9
ИТОГО:		2720	98	92	376

Мед. Работник _____
Повар-бригадир _____

Утверждаю
Моисеева А.Н.