



17 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

И.Г. Пережогина

2022 г.

Утверждено:



ИП А.Н. Моисеева

2022 г.

**Меню для детей с 12 до 18 лет на 17 ноября 2022 г.**

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
<b>Горячий завтрак</b>			<b>714,5</b>	<b>21,5</b>	<b>21,7</b>	<b>108,3</b>
Бутерброд с джемом	20/25	20,00	93	1,8	0,2	21,0
Сосиски отварные с маслом	100/5	38,00	187	10,6	16,1	0
Макаронные изделия отварные	180	20,00	255	5,2	3,4	51
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	25,00	39	1,8	1,5	4,5
Хлеб ржаной	20	2,50	40	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1
<b>Дополнительно</b>			<b>1215,9</b>	<b>50,7</b>	<b>63,9</b>	<b>109,5</b>
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	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>1930</b>	<b>72</b>	<b>86</b>	<b>218</b>

Мед. Работник  
Повар-бригадир

*Зубицкая*  
*Пили*

3 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

И.Г. Пережогина

2022 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

2022 г.

**Меню для питания детей в школе-интернате с 12 до 18 лет**  
на 13 января 2022 г.

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

Мед. Работник  
Повар-бригадир

*Зверева*  
*Талала*



17 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

Пережогина И.Г.

2021 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

2021 г.

**Меню для детей с 7 до 11 лет на 13 Января 2021 г.**

Наименование блюда	Химический состав					
	Выход, г	цена, руб	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
<b>Горячий завтрак</b>		<b>105,0</b>	<b>615,5</b>	<b>18,7</b>	<b>18,3</b>	<b>94,0</b>
Бутерброд с джемом	20/25	18,00	93	1,8	0,2	21,0
Сосиски отварные с маслом	80/5	35,00	152	8,5	13,1	0
Макаронные изделия отварные	150	16,50	192	4,5	3	36,7
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Йогурт в индивидуальной упаковке	125	25,00	39	1,8	1,5	4,5
Хлеб ржаной	20	2,50	40	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	20	2,50	39	1,0	0,3	8,1

**Меню для детей с ОБЗ на 13 Января 2021 г.**

<b>Дополнительно</b>		<b>109,0</b>	<b>734,0</b>	<b>30,8</b>	<b>35,2</b>	<b>73,5</b>
Омлет натуральный с маслом	200/10	21,00	294	19,9	23,1	1,5
Суп картофельный с рыбой	200/60	30,50	167	7,6	7,1	18,1
Салат овощной	100	30,00	91	2,3	5,0	9,1
Чай с сахаром	200	5,50	61	0,2	0,0	15,0
Сок	200	22,00	122	0,8	0,0	29,8
<b>ИТОГО:</b>			<b>1350</b>	<b>50</b>	<b>54</b>	<b>168</b>

Мед. Работник  
Повар-бригадир

*Удмурт*  
*Тилин*