

12 день

Согласовано:

Руководитель учреждения

И.Г. Пережогина

2022 г.

Утверждено:

ИП А.Н. Моисеева

2022 г.

**Меню для питания детей в школе-интернате с 7 до 18 лет**  
на 17 марта 2022 г.

Наименование блюда	Химический состав				
	Выход, г	ЭЦ, ккал	Белки, г	Жиры, г	Угл. г
<b>Завтрак</b>	<b>550</b>	<b>650,0</b>	<b>14,7</b>	<b>22,0</b>	<b>98,3</b>
Бутерброд с маслом	30/15	157,1	2,5	9,9	14,5
Каша кукурузная жидкая с маслом	200/5	236,3	6,2	7,5	36,0
Какао с молоком	200	117,0	3,4	4,2	16,4
Фрукты яблоко	100	77,0	1,5	0,2	17,3
Хлеб ржаной	30	62,6	1,1	0,2	14,1
<b>Обед</b>	<b>900</b>	<b>973,7</b>	<b>41,9</b>	<b>28,9</b>	<b>136,5</b>
Салат картофельный с огурцами	100	85,0	1,6	5,0	8,4
Уха ростовская	250/60	169,9	8,5	6,7	18,9
Курица, запеченная в сметанном соусе	120	209,6	22,0	12,4	2,5
Макаронные изделия отварные	180	210,2	3,8	3,4	41,1
Напиток из плодов шиповника	200	61,2	0,2	0,0	15,1
Хлеб ржаной	60	121,4	2,8	0,6	26,2
Хлеб пшеничный	60	116,4	3,0	0,8	24,3
<b>Полдник</b>	<b>350</b>	<b>392,6</b>	<b>9,7</b>	<b>4,2</b>	<b>79,0</b>
Мучное изделие Булочка с маком	150	343,8	9,5	4,2	67,0
Чай с сахаром	200	48,8	0,2	0,0	12,0
<b>Ужин</b>	<b>600</b>	<b>567,5</b>	<b>15,1</b>	<b>19,1</b>	<b>83,8</b>
Салат из моркови с изюмом	100	112,6	2,2	0,2	25,5
Печень, тушеная в соусе с картофелем и овощами	300	330,8	10,8	18,4	30,5
Сок ягодный	200	44,8	0,2	0,0	11,0
Хлеб ржаной	20	40,2	0,9	0,2	8,7
Хлеб пшеничный	20	39,1	1,0	0,3	8,1
<b>Второй ужин</b>	<b>200</b>	<b>129,8</b>	<b>6,0</b>	<b>7,0</b>	<b>10,7</b>
Молоко витаминизированное в индивидуальной упаковке шоколадное	200	129,8	6,0	7,0	10,7
<b>ИТОГО:</b>		<b>2712</b>	<b>87</b>	<b>81</b>	<b>408</b>

Мед. Работник \_\_\_\_\_  
Повар-бригадир \_\_\_\_\_

Удильни  
Пили